



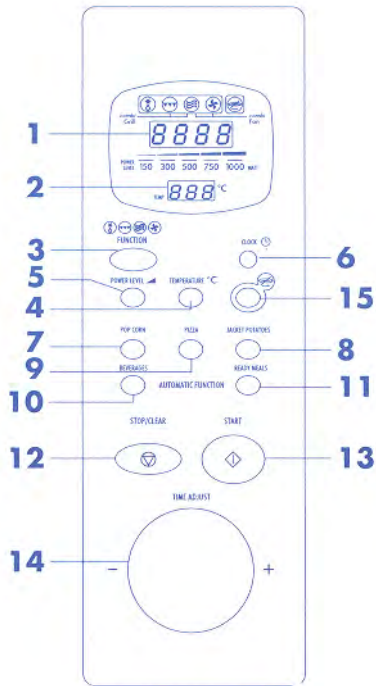
راهنمای فارسی مایکروویو
MW 865

داده‌ها و دستورالعمل‌های آزمون‌های کارکرد مطابق با IEC 705 و سند اصلاحیه بعدی 59H/69/CD

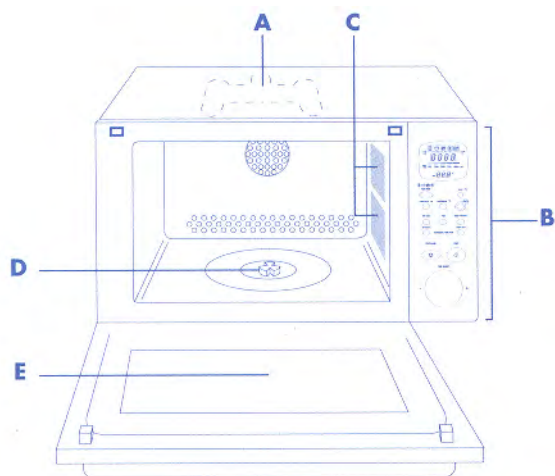
کارگروه بین‌المللی الکترونیک SC59H معیاری را برای آزمون مقایسه‌ای کارکردهای گرمایشی آون‌های مایکروویو پدید آورده است. پیش‌نویس ویراست جدید این معیار (استاندارد) به همراه سند 59H/69/CD، که آزمون‌های دارای علامت(*) از این جدول را نیز توصیف می‌کند، بخش‌نامه شده است.

موارد زیر را برای این آون توصیه می‌کنیم

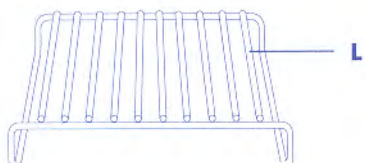
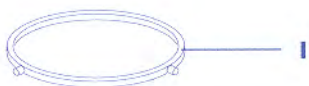
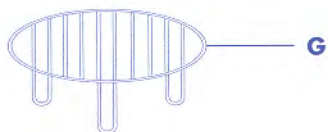
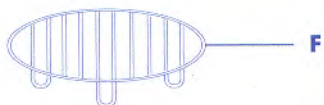
| شماره آزمون در استانداردنامه | یکاد | مدت | عملکرد | میزان توان | دمای آون | وزن | زمان انتظار | نکته‌ها |
|------------------------------|------------------------|----------|------------------------------|---|---------------------|----------|-------------|---|
| A | کاسترد تخم‌مرغ | ۱۶ دقیقه | فقط مایکروویو | ۱۰۰۰ وات | - | ۷۵۰ گرم | ۵ دقیقه | سطح بالایی را باید پس از زمان انتظار ارزیابی کرد. ارزیابی درون کاسترد را باید پس از دو ساعت انجام داد. |
| B | کیک اسفنجی | ۶ دقیقه | فقط مایکروویو | ۱۰۰۰ وات | - | ۴۷۵ گرم | ۵ دقیقه | از ظرف شیشه‌ای بوروسیلیکاتی مذکور در استانداردنامه (با حداکثر قطر ۲۱۰ میلی‌متر) یا از یک ظرف شیشه‌ای پیرکس با قطر ۲۱۰ میلی‌متر، بلندای ۵۰ میلی‌متر و ضخامت دیواره ۶ میلی‌متر استفاده کنید. ظرف را بر روی پایه سیمی کوتاهی که روی صفحه‌گردان قرار گرفته است، بگذارید. |
| C | کوفته گوشت | ۲۰ دقیقه | فقط مایکروویو | ۷۵۰ وات | - | ۹۰۰ گرم | ۵ دقیقه | ظرف را با فویل بی‌رنگ پوشانده، فویل را سوراخ کنید. از ظرف شیشه‌ای بوروسیلیکاتی مستطیلی مذکور در استاندارد نامه یا از آرکوپال به شماره مقوله Z1/B8(01) 10460-1 استفاده کنید. |
| یخ زدایی چرخ‌کرده | یخ‌زدایی گوشت چرخ‌کرده | ۱۱ دقیقه | فقط مایکروویو |  | - | ۵۰۰ گرم | ۱۵ دقیقه | ماده یخ‌زده را مستقیماً بر روی صفحه‌گردان (I) قرار دهید. پس از گذشت نیمی از مدت زمان یخت، آن را برگردانید. |
| D (*) | گراتینه سیب‌زمینی | ۲۰ دقیقه | ترکیب مایکروویو+ فن (همزمان) | ۷۵۰ وات | ۱۹۰ درجه سانتی‌گراد | ۱۱۰۰ گرم | ۵ دقیقه | از ظرف شیشه‌ای بوروسیلیکاتی مذکور در استانداردنامه (با حداکثر قطر ۲۱۰ میلی‌متر) یا از یک ظرف شیشه‌ای پیرکس با قطر ۲۱۰ میلی‌متر، بلندای ۵۰ میلی‌متر و ضخامت دیواره ۶ میلی‌متر استفاده کنید. ظرف را بر روی پایه سیمی کوتاهی که روی صفحه‌گردان قرار گرفته است، بگذارید. |
| E (*) | کیک اسفنجی | ۳۰ دقیقه | ترکیب مایکروویو+ فن (همزمان) | ۱۵۰ وات | ۱۶۰ درجه سانتی‌گراد | ۷۱۰ گرم | ۵ دقیقه | از ظرف شیشه‌ای بوروسیلیکاتی مذکور در استانداردنامه (حداکثر قطر ۲۱۰ میلی‌متر) یا از یک ظرف شیشه‌ای پیرکس با قطر ۲۱۰ میلی‌متر، بلندای ۵۰ میلی‌متر، و ضخامت دیواره ۶ میلی‌متر استفاده کنید. آون را باید (با عملکرد فقط فن) در حالی که پایه سیمی روی صفحه‌گردان قرار گرفته باشد، از قبل گرم کرد. وقتی که گرم شد، ظرف را بر روی پایه سیمی کوتاه (F) بگذارید. |
| F (*) | ماکیان | ۴۰ دقیقه | ترکیب مایکروویو+ فن (همزمان) | ۷۵۰ وات | ۱۹۰ درجه سانتی‌گراد | ۱۲۰۰ گرم | ۵ دقیقه | دستورهای زیر را باید به‌طور جدی برای این نوع غذا رعایت کرد: جوجه را در ظرف شیشه‌ای پیرکس با قطر ۲۱۰ میلی‌متر، بلندای ۵۰ میلی‌متر و ضخامت دیواره ۱۶ میلی‌متر بگذارید. ظرف را بر روی پایه سیمی کوتاهی که روی صفحه‌گردان قرار گرفته است، بگذارید. |



- ۱- نمایشگر زمان و حالت
- ۲- نمایشگر دمای آون
- ۳- کلید عملکرد: انتخاب عملکرد
- ۴- کلید دما (به °C): انتخاب دمای آون
- ۵- کلید میزان توان: انتخاب میزان توان مایکروویو
- ۶- کلید ⌚ : تنظیم ساعت
- ۷- ۸- ۹- ۱۰- ۱۱- کلیدهای عملکرد خودکار: پخت سریع از پیش به حافظه داده شده
- ۱۲- کلید ⏏ : قطع فرایند پخت و لغو تنظیمات
- ۱۳- کلید ⏪ : آغاز فرایند پخت و گرم کردن سریع
- ۱۴- پیچ تنظیم زمان: تنظیم زمان و طول مدت پخت
- ۱۵- کلید ⏸ : توقف صفحه گردان



- A-المنت گرمایی گریل
- B- صفحه کنترل
- C- پوشش خروجی ریزموجها
(امواج مایکروویو)
- D- محور صفحه گردان
- E- سطح داخلی در
- F- پایه سیمی کوتاه
- G- پایه سیمی بلند
- H- صفحه گردان
- I- حامل صفحه گردان
- L- پایه سیمی چهارگوش



فصل ۱- کلیات

- ۶ ۱-۱ هشدارهای مهم ایمنی
 ۷ ۲-۱ داده‌های فنی
 ۷ ۳-۱ نصب و اتصالات برق
 ۸ ۴-۱ لوازم جانبی ارایه‌شده
 ۹ ۵-۱ ظروف نسوز مورد استفاده
 ۱۰ ۶-۱ قواعد و پیش‌نهادهایی کلی برای استفاده از آون

فصل ۲- به‌کارگیری کنترل‌گرها و تنظیم حالت‌ها

- ۱۱ ۱-۲ تنظیم ساعت
 ۱۲ ۲-۲ برنامه‌ریزی پخت
 ۱۴ ۳-۲ توالی خودکار برای یخ‌زدایی و پخت
 ۱۵ ۴-۲ استفاده از دستور غذاهای ازپیش به‌حافظه‌داده‌شده
 (کلیدهای "عملکرد خودکار")
 ۱۵ ۵-۲ گرم کردن سریع
 ۱۵ ۶-۲ ایمنی کودک
 ۱۵ ۷-۲ کلید متوقف‌کننده صفحه‌گردان
 ۱۵ ۸-۲ عملکرد "Memotime"

فصل ۳- استفاده از آون: پیش‌نهادهای جدول‌های زمانی

- ۱۶ ۱-۳ یخ‌زدایی
 ۱۷ ۲-۳ گرم کردن
 ۱۸ ۳-۳ پخت انواع پیش‌غذاها
 ۱۸ ۴-۳ پخت گوشت
 ۱۹ ۵-۳ پخت مخلفات و سبزیجات
 ۲۰ ۶-۳ پخت ماهی
 ۲۰ ۷-۳ پخت دسر و کیک
 ۲۱ ۸-۳ گرم کردن/ پختن با استفاده از کلیدهای "عملکرد خودکار"

فصل ۴- تمیزکاری و نگهداری

- ۲۲ ۱-۴ تمیزکاری
 ۲۳ ۲-۴ نگهداری

پیش از آغاز استفاده از آون، این هشدارها را به دقت بخوانید. این امر به دست یابی به نتایج بهتر و جلوگیری از خطاها کمک می کند.
۱- این آون برای یخ زدایی، گرم کردن، و پختن غذا در محیط خانه طراحی شده است. نباید از آن برای مقاصد دیگر استفاده نمود یا آن را به هر دلیلی دست کاری کرد.

۲- پیش از وصل کردن آون به شبکه برق، مطمئن شوید که در کاملاً بسته است. همچنین ببینید که قابک فلزی از شکل خودش خارج نشده و لولاه و چفت ها شل نشده باشند. در صورت آسیب دیده بودن این بخش ها، تا زمانی که یک کارشناس فنی مجاز تعمیرات لازم را انجام نداده است، نباید از آون استفاده کرد (کارشناس فنی باید تعلیم دیده تولیدکننده یا مرکز خدمات باشد).



شکل ۱

۳- با دستکاری کردن آون و ادوات ایمنی آن، سعی نکنید آن را با در باز به کار بیندازید.

۴- چنانچه هر گونه شیئی بین صفحه جلویی دستگاه و در آن گیر کرده باشد، از روشن کردن دستگاه جداً خودداری نمایید. همیشه رویه داخلی در (E) را با استفاده از پارچه ای نرم دار و مواد شوینده غیرسایا پاکیزه نگاه دارید. نگذارید کثیفی و باقی مانده مواد غذایی بین صفحه جلویی آون و در آن انباشته شود:



شکل ۲

۵- به هنگام باز بودن در، موارد زیر را رعایت نمایید:

- اشیای سنگین را روی در قرار ندهید و سعی نکنید در را بیشتر از آنچه هست، باز کنید؛ چرا منجر به کج شدن دستگاه می شود.

- هرگز ظرف ها و دیگ های داغ را (مثلاً آنهایی که تازه از دستگاه خارج شده اند) روی در قرار ندهید.

۶- چنانچه سیم تغذیه یا دوشاخه آسیب دیده است، دستگاه را به کار نیندازید (زیرا ممکن است موجب برق گرفتگی یا اتصالی شود)

۷- تنظیم، تعمیر، و تعویض سیم تغذیه را باید تنها کارکنان متخصص تعلیم دیده تولیدکننده یا مرکز خدمات مجاز انجام دهند. تعمیراتی که به دست افراد ناشی یا تعلیم ندیده انجام می شود، ممکن است خطر آفرین باشد.

۸- اگر به علت سوختن غذا در آون، از آن دود خارج می شود، در را باز نکنید. آون را فوراً خاموش کرده، دوشاخه را از پریز درآورید.

۹- تنها بزرگسالان باید از دستگاه استفاده کنند.

۱۰- برای جلوگیری از گرم شدن بیش از حد و، در نتیجه، ایجاد خطر آتش سوزی، توصیه می شود که به هنگام پخت و پز غذا در ظرف های یک بار مصرفی چون ظرف های پلاستیکی، مقوایی یا... و نیز به هنگام گرم کردن مقادیر اندک غذا، بر آون نظارت داشته باشید.

۱۱- در طول استفاده، دستگاه داغ می شود. به المنت های گرمایی داخل آون دست نزنید.

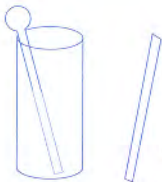
۱۲- به هنگام گرم کردن مایعات (شیر، قهوه، شیر...) ممکن است محتویات به طور ناگهانی شروع به جوشیدن کرده، در نتیجه جوشیدن با تأخیر، سر بروند و موجب سوزاندن دست و... شوند. برای جلوگیری از این امر، باید پیش از آغاز به گرم کردن مایعات، قاشق پلاستیکی نسوز یا میله ای شیشه ای را درون ظرف قرار دهید.

۱۳- نوشیدنی هایی با درجه الکل بالا، همچنین مقادیر زیاد روغن، را گرما ندهید؛ زیرا ممکن است موجب آتش گرفتگی شود.

۱۴- پس از گرم کردن غذای بچه (مثلاً در شیشه شیر بچه یا پارچه های کوچک)، همیشه غذا را پیش از خوردن به بچه واری کنید تا از سوختن دهان بچه جلوگیری شود. همچنین توصیه می شود که غذا را هم بزنید تا از یکنواخت بودن دمای آن مطمئن شوید.



شکل ۳



شکل ۴



شکل ۵

در صورت استفاده کردن از استریل‌کننده‌های موجود شیشه/ بطری، پیش از روشن کردن آن، همیشه از پر بودن ظرف از مقدار آب نشان‌داده‌شده از سوی تولیدکننده مطمئن شوید.

خوب توجه کنید: هنگامی که از آن برای نخستین بار استفاده می‌کنید، ممکن است برای مدتی حدود ۱۰ دقیقه بوی "نویی" و کمی دود تولید شود. این تنها ناشی از وجود مواد محافظ روی المنت گرمایی است.

۱-۲ داده‌های فنی

| | |
|---|----------|
| ● مصرف انرژی (هنجار CENELEC HD 376) | |
| برای رسیدن به 200°C | ۰/۳۵ kWh |
| برای حفظ دمای 200°C سانتی‌گراد برای یک ساعت | ۱/۱۵ kWh |
| مصرف کل | ۱/۵ kWh |

● توان خروجی مایکروویو: (IEC 705) ۱۰۰۰ وات

برای اطلاعات بیشتر، به صفحه اطلاعات نصب‌شده بر روی دستگاه مراجعه نمایید.

این دستگاه مطابق است با رهنمود شماره ۸۹/۳۳۶ و ۹۲/۳۱ اتحادیه اروپایی مربوط به سازگاری الکترومغناطیسی، و نیز با رهنمود شماره ۸۹/۱۰۹ اتحادیه اروپایی مربوط به موادی که در تماس مستقیم یا غیرمستقیم با مواد غذایی قرار می‌گیرند.

۱-۳ نصب و اتصالات برق

۱) پس از درآوردن آن از جعبه، بسته‌بندی محافظ حاوی صفحه‌گردان (H) و حامل آن (I) و نیز همه لوازم جانبی را از آن جدا کنید. مطمئن شوید که محور صفحه‌گردان (D) درست در شکاف ویژه واقع در مرکز صفحه‌گردان فرو رفته باشد.

۲) درون آن را با پارچه‌های نرم و نم‌دار پاک کنید.

۳) ببینید که در نتیجه حمل‌ونقل، آسیبی به دستگاه وارد نشده باشد؛ به‌ویژه مطمئن شوید که در به‌خوبی باز و بسته می‌شود.

۴) دستگاه را بر روی سطحی مسطح و پایدار و در فاصله‌ای حداقل ۸۵ سانتی‌متری دور از دسترس کودکان قرار دهید، چرا که در، به هنگام پخت، ممکن است بسیار داغ شود.

۵) به هنگام قرار دادن دستگاه در محل مورد نظر، مطمئن شوید که فاصله‌ای حدود ۵ سانتی‌متری بین سطوح دستگاه و دیوارهای کناری و پشتی و فاصله‌ای حداقل ۲۰ سانتی‌متری بین سطح بالایی دستگاه از دیوارها و سطوح بیرونی و پیرامونی وجود داشته باشد.

۶) درپچه‌ها و روزن‌های هواگیری دستگاه را مسدود نکنید. به‌ویژه آن که هیچ‌گونه شیئی را روی سطح بالایی آن نگذارید و ببینید که خروجی‌های هوا و بخار (واقع در سطوح بالایی، زیرین، و پشتی دستگاه) همیشه باز و بدون گرفتگی باشند.

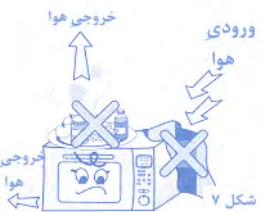
۷) حامل (I) را در مرکز شیار گرد گذاشته، صفحه‌گردان (H) را به آن متصل کنید. محور (D) را باید داخل شیار مربوط به خودش در وسط صفحه‌گردان کرد.

خوب توجه کنید: دستگاه را نباید بر روی یا نزدیک منابع گرمایشی یا سرمایشی (برای مثال، بر روی یخچال) قرار داد.

۸) دستگاه را تنها به پریزهایی با جریان حداقل ۱۶ آمپری وصل کنید. همچنین اطمینان حاصل کنید که فیوز برق منزلتان گنجایش گذر جریانی برابر با حداقل ۱۶ آمپر داشته باشد تا جلوی پریدن ناگهانی فیوز در حین کارکردن دستگاه گرفته شود.

۹) پس از پایان نصب، سیم تغذیه و پریز برق باید به‌آسانی در دسترس باشند.

۱۰) پیش از استفاده، مطمئن شوید که ولتاژ تغذیه همانی است که بر روی برچسب میزان‌بندی نشان داده شده است و این که خروجی توان درست به زمین اتصال کوتاه داده شده باشد (به‌خوبی ارت شده باشد). چنانچه این‌ها رعایت نشود، تولیدکننده هیچ‌گونه مسئولیتی را در این باره نمی‌پذیرد.



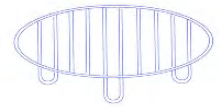
پایه سیمی کوتاه

حالت "فقط فن-آون":

حالت "ترکیبی مایکروویو+فن-آون" و "مایکروویو+گریل":

برای پخت سریع گوشت، سیبزمینی، برخی از کیک‌های
ورآمده و دسرها و غذاهای گراتینه (مثلاً لازانیا).

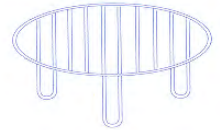
برای همه نوع پخت‌وپز سنتی، به‌ویژه کیک



پایه سیمی بلند

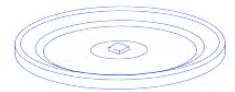
حالت "فقط گریل":

برای همه نوع غذای گریلی (کیابی)



صفحه‌گردان

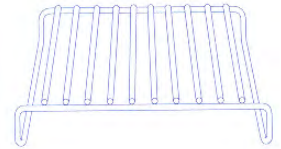
صفحه‌گردان برای همه حالت‌ها به‌کار می‌رود.



پایه سیمی چهارگوش

حالت "فقط فن-آون"

برای همه نوع پخت‌وپز به‌ویژه در ظروف
بزرگ مستطیلی‌شکل به کار می‌رود. پایه را
مستقیماً بر روی کف آون قرار دهید. می‌توان
صفحه‌گردان را نیز در نیآورد. از این پایه
نمی‌باید در حالت فقط مایکروویو
استفاده کرد.



۱-۵ ظروف نسوز مورد استفاده

در حالت‌های "فقط مایکروویو" و "مایکروویو ترکیبی"، همه انواع ظرف‌های شیشه‌ای (ترجیحاً پیرکس)، سرامیکی، چینی، و سفالی را می‌توان به کار برد، به این شرط که تزئینات و آرایه‌ها و اجزای فلزی (مانند لبه‌های طلاکاری شده، دسته‌ها و پایه‌های فلزی...) نداشته باشند. ظرف‌های پلاستیکی مقاوم در برابر گرما را نیز می‌توان به کار برد، ولی تنها برای پخت در حالت "فقط مایکروویو". اگر هنوز در مورد استفاده از ظرف به خصوصی شک دارید، می‌توانید آزمون ساده‌ای را انجام دهید. ظرف خالی را برای ۳۰ ثانیه و با حداکثر توان (عملکرد "فقط مایکروویو") در آون بگذارید.

چنانچه ظرف هنوز سرد است یا تنها اندکی گرم شده است، برای مایکروویو مناسب است.

چنانچه خیلی داغ است یا جرقه می‌زند، مناسب مایکروویو نیست.

از ظروف پلاستیکی مقاوم در برابر گرما نیز می‌توان استفاده نمود. دستمال سفره‌های کاغذی، سینی‌های مقوایی، و بشقاب‌های پلاستیکی یک‌بار مصرف را نیز می‌توان برای پخت‌وپزهای با مدت زمان کوتاه به کار برد. اندازه و شکل ظروف باید به‌گونه‌ای باشد که امکان چرخیدن راحت‌شان درون آون فراهم باشد.

ظرف‌های فلزی، چوبی، حصیری، و بلوری/ کریستالی برای پخت‌وپز با مایکروویو مناسب نیستند.

لازم به یادآوری است که - چون مایکروویو غذا را گرم می‌کند و نه ظرف غذا را - می‌توان غذا را مستقیماً در ظرفی که قرار است در آن غذا خورده شود، پخت. این بدان معناست که نیازی به استفاده از وسایل دیگر و قابلمه ندارید. با وجود این، به یاد داشته باشید که گرما می‌تواند از خود غذا به ظرفش منتقل شود. بنا بر این، استفاده از دستکش ویژه اجاق مایکروویو ضروری می‌شود. اگر آون تنظیمات "فقط فن- آون" یا "فقط گریل" دارد، همه انواع ظروف و وسایل نسوز را می‌توان در آن استفاده کرد. در هر صورت، راهنمایی‌های نشان‌داده‌شده در جدول زیر را رعایت و دنبال کنید.

| ظروف فلزی | کاغذی یا مقوایی | پلاستیک | فویل نقره‌ای | گلی / سفالی | سرامیکی شیشه‌ای | پیرکس (نسوز) | شیشه‌ای | عملکرد: |
|-----------|-----------------|---------|--------------|-------------|-----------------|--------------|---------|-------------------------|
| خیر | بله | بله | خیر | بله | بله | بله | بله | " فقط مایکروویو " |
| خیر | خیر | خیر | خیر | بله | بله | بله | خیر | " ترکیبی " |
| بله | خیر | خیر | بله | بله | بله | بله | خیر | " فقط فن " " فقط گریل " |

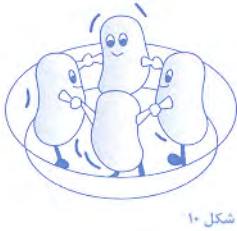
۱) یکی از کارهای اصلی‌ای که باید انجام شود، هم زدن چندباره غذا در طول مدت پخت است. این کار به پخش شدن یکنواخت‌تر دما و، در نتیجه، کاهش مدت زمان پخت کمک می‌کند.



۲) همچنین توصیه می‌شود که در طول مدت پخت، غذا را برگردانید.

۳) غذاهای با پوست یا پوسته (مثلاً سیب، سیب‌زمینی، گوجه‌فرنگی، سوسیس و کالباس، و ماهی) را باید در چند جا با یک چنگال سوراخ سوراخ کرد تا امکان بیرون آمدن بخار از غذا بدون ترکیدن پوست یا پوسته فراهم شود. (شکل ۹)

۴) اگر وعده‌های زیادی از یک نوع غذا را (مثلاً سیب‌زمینی پخته) درست می‌کنید، آنها را به شکل یک حلقه در ظرف، دور هم بچینید تا پخت یکنواخت‌تر صورت گیرد. (شکل ۱۰).



۵) برای کاهش مقدار میعاناتی که در درون آون، روی قفسه‌ای که غذا روی آن قرار دارد، یا پیرامون در تشکیل می‌شوند، غذا را با فویل بی‌رنگ، کاغذ ضدچربی، درپوش شیشه‌ای، یا تنها با یک بشقاب سروته‌شده بپوشانید. غذاهایی با محتوای آب زیاد (مثلاً سبزیجات) را اگر بپوشانید، بهتر می‌پزد. پوشاندن غذا به پاکیزه نگه‌داشتن درون آون نیز کمک می‌کند. از فویل بی‌رنگی که برای آون مناسب است، استفاده کنید.

۶) در حالت "فقط مایکروویو" و در حالت‌های "ترکیبی" آون را نباید، وقتی که خالی است (بدون غذا)، تحت هیچ شرایطی از قبل گرم کرد یا به کار انداخت؛ چرا که جرقه‌هایی تولید می‌شود که منجر به آسیب دیدن دستگاه می‌شوند.



۷) تخم‌مرغ‌ها را با پوست نیزید (شکل ۱۱). فشار پدید آمده در درون پوسته تخم‌مرغ آن را می‌ترکاند، حتی اگر پخت پایان یافته باشد. تخم‌مرغ‌هایی را که پیشتر پخته شده‌اند، گرم نکنید، مگر آن‌که قبلاً شکسته شده باشند.

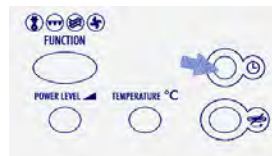
۸) فراموش نکنید که ظروف هواگیری‌شده و کنسروها را پیش از گرم کردن یا پختن غذا در آون، باز کنید؛ چرا که فشار درون ظرف افزایش می‌یابد و موجب ترکیدن ظرف می‌شود، حتی اگر عملیات پخت پایان یافته باشد.

• هنگامی که دستگاه برای نخستین بار به برق محلی وصل می‌شود یا پس از قطع برق، چهار خط تیره بر روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود (----).

برای تنظیم زمان روز، به روش زیر عمل کنید:



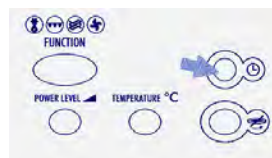
۱ کلید ساعت یا Clock (۶) را فشار دهید. (ساعت‌ها بر روی صفحه نمایش ۱ چشمک خواهند زد)



۲ زمان مورد نظر را با چرخاندن پیچ تنظیم زمان یا TIME ADJUST (۱۴) تنظیم کنید. (ساعت‌ها بر روی صفحه نمایش ۱ چشمک خواهند زد)



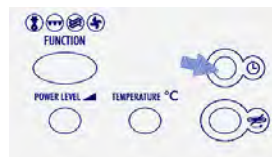
۳ کلید ساعت (۶) را دوباره فشار دهید (دقیقه‌ها بر روی صفحه نمایش ۱ چشمک خواهند زد)



۴ دقیقه مورد نظر را با چرخاندن پیچ تنظیم زمان (۱۴) تنظیم کنید. (دقیقه‌ها بر روی صفحه نمایش ۱ چشمک خواهند زد)

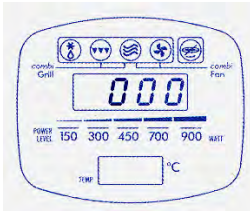


۵ کلید (۶) را دوباره فشار دهید (صفحه نمایش زمان تنظیمی را نشان خواهد داد).

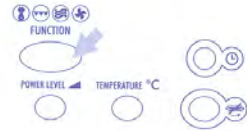


• چنانچه، وقتی که ساعت تنظیم شده است، می‌خواهید ساعت آن را تغییر دهید، پیش از رفتن به مرحله تنظیم زمان جدید، که در بالا توضیح داده شد، کلید (۶) را فشار دهید.

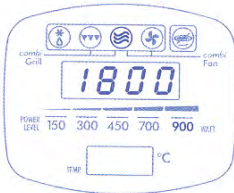
• امکان نمایش زمان جاری، حتی پس از آغاز حالت تنظیمی، با فشار دادن کلید ساعت (۶) وجود دارد. (زمان برای ۲ ثانیه نمایش داده می‌شود.



۱- کلید عملکرد یا FUNCTION (۳) را فشار دهید (انتخاب حالت) و حالت مورد نظر را برگزینید. انتخاب شما با روشن شدن نمادهای مربوط در بالای صفحه نمایش ۱ نشان داده خواهد شد. حالت‌های موجود عبارت‌اند از:



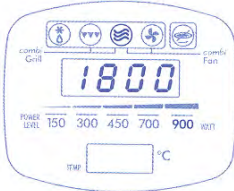
| حالت انتخابی | نشانه‌گر | حالت انتخابی | نشانه‌گر |
|--|----------|--|----------|
| ترکیب مایکروویو و گریل فقط فن - آون فقط گریل | | فقط مایکروویو یخ‌زدایی خودکار ترکیب مایکروویو و فن - آون | |



۲- طول زمان پخت را، به دقیقه، با چرخاندن پیچ تنظیم زمان یا TIME ADJUST (۱۴) تنظیم کنید.



برای انتخاب طول زمان پخت، همیشه به جدول‌های نشان داده‌شده در فصل ۳ رجوع کنید.



۳- در حالت‌های:



فقط مایکروویو

ترکیب مایکروویو+ فن - آون

ترکیب مایکروویو+ گریل

میزان توان مایکروویو را با فشار دادن مکرر کلید میزان توان یا POWER LEVEL (۵) تا زمانی که نشانگر میزان مطلوب توان (که به عدد بیان می‌شود) در بالای صفحه نمایش ۲ (در پایین) چشمک بزند، انتخاب کنید. برای انتخاب توان، همیشه به جدول‌های نشان داده‌شده در فصل ۳ رجوع کنید.

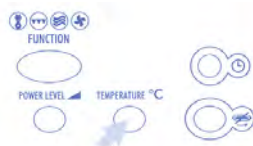
توجه: • برای حالت یخ‌زدایی خودکار، هیچ نیازی به انتخاب میزان توان نیست.

• در حالت ترکیب مایکروویو+ فن - آون، حداکثر توان مایکروویو که می‌توان انتخاب کرد، ۷۰۰ وات است.

• امکان تغییر توان تنظیمی، حتی در حین پخت، به آسانی با فشار دادن کلید میزان توان (۵) وجود دارد.



۴- در حالت های:
ترکیب مایکروویو+ فن- آون
فقط فن- آون



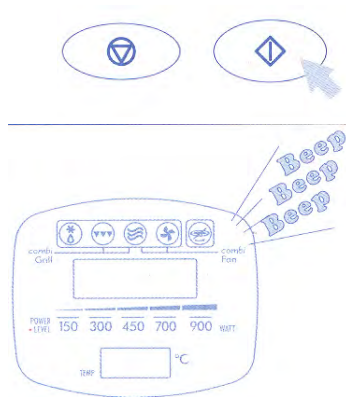
دمای پخت را با فشار دادن مکرر کلید دما یا **TEMPERATURE °C** (۴) تا زمانی که صفحه نمایش ۲ (پایینی) دمای مورد نظر را نشان دهد، انتخاب کنید. برای انتخاب دما، همیشه به جدول های نشان داده شده در فصل ۳ رجوع کنید.

نکته: زمانی که پخت آغاز شده باشد، صفحه نمایش ۲ افزایش دمای واقعی درون آون را نشان خواهد داد.

• هنگامی که دستگاه به دمای تنظیمی رسید، علامت صوتی ای از دستگاه شنیده خواهد شد (۳ بیب). سپس دمای تنظیمی بر روی صفحه نمایش ۲ در حال نشان داده شدن باقی خواهد ماند.

• امکان تغییر دمای تنظیم شده، در حین پخت و پز نیز، وجود دارد و فقط کافی است به دفعات بیشتری کلید دما (۵) را فشار دهید.

۵- فرایند پخت را با فشار دادن کلید آغاز یا **START** (۱۳) آغاز کنید. شمارش معکوس مدت زمان باقی مانده پخت بر روی صفحه نمایش ۱ ظاهر می شود و، چنانچه مشمول این حالت شود، دمای آون نیز بر روی صفحه نمایش ۲ نشان داده خواهد شد.
۶- به هنگام پایان پخت، هر ۳۰ ثانیه یک بار علامت صوتی ای (۳ بیب) صادر می شود و واژه **پان** یا **END** بر روی صفحه نمایش ظاهر می گردد. در را باز کرده، غذا را بیرون آورید (زمان روز نشان داده شده یا، اگر آون داغ باشد، واژه **خنک** یا **COOL** نمایش داده خواهد شد - نکته زیر را ببینید).



نکته • امکان بازبینی پیشرفت پخت در هر زمانی، با باز کردن در و وارسی غذا، وجود دارد. این امر باعث قطع گسیلش ریزموج ها (با همان امواج مایکروویو) گشته، کار آون متوقف می شود. این وضع تا زمانی که در دوباره بسته و کلید آغاز (۱۳) فشار داده شود، ادامه می یابد.

• چنانچه به هر دلیلی لازم شد که بدون باز کردن در آون، فرایند پخت به حالت تعلیق در آید، کافی است کلید ایست/پاک کن یا **STOP/CLEAR** (۱۲) را فشار دهید.

• برای اتمام پخت، به ترتیب زیر عمل کنید:

- اگر در آون باز است، کلید (۱۲) را یک بار فشار دهید.

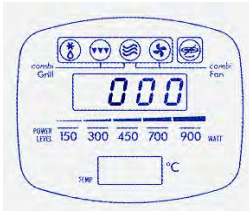
- اگر در بسته و فرایند پخت در حال انجام است، کلید (۱۲) را دو بار فشار دهید، صفحه نمایش دوباره به حالت نشان دادن ساعت روز بر می گردد.

• این مدل مجهز به چرخه (مدار) خنک کننده خودکار است که هرگاه آون بسیار داغ شود (مثلاً پس از پخت طولانی مدت چیزی)، وارد عمل می شود. در طول این چرخه، واژه خنک یا **COOL** بر روی صفحه نمایش ۱ ظاهر می شود و فن ها و چراغ آون روشن خواهد شد (به طور خودکار خاموش می شوند).

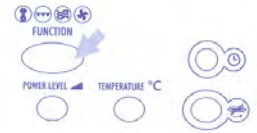
در پایان هر یک از چرخه های پخت، چراغ آون و فن خنک کننده، تا زمانی که در آون باز شود، به کار خود ادامه خواهند داد.

۲-۳ توالی خودکار برای یخ زدایی و پخت:

برای برنامه‌ریزی یک توالی خودکار یخ‌زدایی و پخت، به ترتیب زیر عمل کنید:



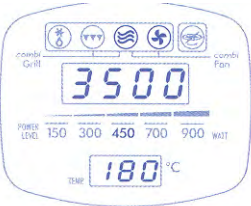
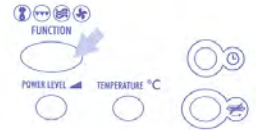
۱- حالت یخ‌زدایی خودکار را با دوباره فشار دادن کلید عملکرد یا FUNCTION (۳) انتخاب کنید (انتخاب حالت). نشانگر مربوط به یخ‌زدایی خودکار بر روی صفحه نمایش ظاهر خواهد شد.



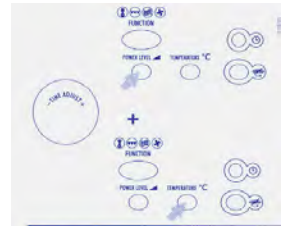
۲- مدت زمان لازم برای یخ‌زدایی را (به دقیقه) با چرخاندن پیچ تنظیم زمان یا TIME ADJUST (۱۴) تنظیم کنید.



۳- پخت را نیز با انتخاب حالت مورد نظر با کلید عملکرد (۳) تنظیم کنید (انتخاب حالت) تا نشانگر مربوط روشن شود. (مثلاً عملکرد "ترکیب مایکروویو+ فن" را انتخاب کنید)

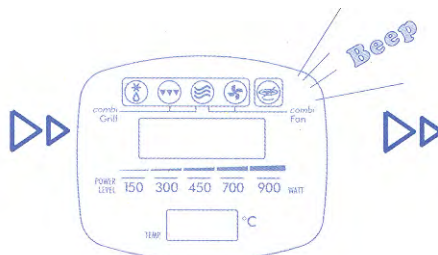


۴- مدت زمان پخت را تنظیم کرده، چنانچه مشمول حالت می‌گردد، میزان توان مایکروویو و دمای آن را نیز همان گونه که در بند ۲-۲ توضیح داده شد، تعیین کنید.



۵- کلید آغاز یا START (۱۳) را فشار دهید.

گذر از مرحله یخ‌زدایی به پخت با علامتی صوتی اعلام خواهد شد.

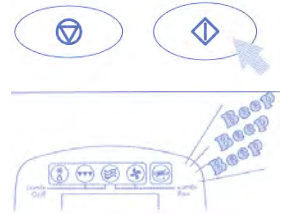


۲-۴ استفاده از دستور غذاهای از پیش به حافظه داده شده (کلید های "عملکرد خودکار")

- ۱- کلید عملکرد خودکار دلخواه را فشار دهید.
(نشانه‌های مدت زمان و دمای تنظیمی بر روی صفحه نمایش چشمک خواهند زد و حالت از پیش به حافظه داده شده و نشانگر میزان توان روشن خواهد شد.)
برای انتخاب مناسب‌ترین دستور غذا به بند ۳-۸ مراجعه کنید.



- ۲- برای آغاز فرایند پخت، کلید آغاز (۱۲) را فشار دهید



- ۳- در پایان زمان تنظیم شده، صدای ۳ بیب ممتد شنیده خواهد شد و واژه پایان یا "END" بر روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود.

۲-۵ گرم کردن سریع

- این حالت برای گرم کردن مقادیر کم غذا و نوشیدنی بسیار مفید است.
- کلید آغاز (۱۳) را فشار دهید؛ آن برای ۳۰ ثانیه با حداکثر توان به کار خواهد افتاد. با هر بار فشار دادن دوباره کلید، ۳۰ ثانیه و روی هم رفته تا ۳ دقیقه به مدت زمان اولیه افزوده خواهد شد.
 - این حالت تنها زمانی فعال می‌شود که در عرض ۱ دقیقه پس از قرار دادن غذا در آن باشد. گرم کردن سریع برای تکمیل فرایندهای ناتمام پخت نیز مفید است.
- وقتی که روند پخت آغاز شد، می‌توان زمان برنامه‌ریزی شده را با پیچ تنظیم زمان یا TIME ADJUST (۱۴) تا حداکثر ۶۰ دقیقه تغییر داد.

۲-۶ ایمنی کودک

- این آون به تمهیدی ایمنی مجهز است که جلوی دست‌کاری شدن زمان‌های پخت از قبل تنظیم شده را به هنگام فعال بودن فرایند پخت می‌گیرد تا از افزایش تصادفی و خطر آفرین مدت زمان پخت که می‌تواند منجر به سوختن غذا شود، پیش‌گیری کند.
- برای فعال‌سازی این تمهید ایمنی:
- کلید ایست/پاک‌کن (۱۲) را فشار داده، برای ۵ ثانیه نگه دارید.
 - صدای بیب کوتاهی شنیده می‌شود؛ از این لحظه، دیگر امکان تغییر زمان‌ها، در حین انجام شدن عمل پخت، وجود ندارد.
 - برای غیرفعال کردن تمهید ایمنی در زمانی که فعال است، کلید (۱۲) را فشار داده، نگه دارید تا صدای یک بیب شنید شود.

۲-۷ کلید متوقف‌کننده صفحه‌گردان

- به هنگام استفاده از ظرف‌های بزرگ یا دسته‌داری که نمی‌توانند در آون بچرخند، می‌توان حرکت صفحه‌گردان را متوقف کرد. پس از تنظیم عملکرد پخت مورد نظر، کلید متوقف‌کننده صفحه‌گردان یا TURNTABLE STOPPER (۱۵) را فشار دهید؛ LED بالا در سمت راست شروع به چشمک زدن می‌کند.
- پس از فشار دادن (۱۵)، LED پنج بار دیگر چشمک می‌زند و سپس در تمام مدت تنظیمی روشن باقی می‌ماند. برای نتایج بهتر، غذا را باید در طول مدت پخت بارها هم زد یا مخلوط کرد. عملکرد متوقف‌سازی صفحه‌گردان برای دفعه بعدی استفاده از آون، یعنی تا زمانی که کلید متوقف‌کننده صفحه‌گردان (۱۵) دوباره فشار داده شود، به قوت خود باقی خواهد ماند.
- برای عملکرد "فقط مایکروویو"، حداکثر توان موجود ۷۰۰ وات است (به‌طور خودکار با کنترل‌گرهای الکترونیکی به هنگام فشار دادن کلید متوقف‌کننده صفحه‌گردان کاهش می‌یابد).

۲-۸ عملکرد "MEMOTIME"

- این عملکرد امکان استفاده از تایمر را، وقتی که آون در حال کار نیست، تا سقفی ۶۰ دقیقه‌ای فراهم می‌سازد.
- کلید عملکرد یا FUNCTION را فشار دهید تا ۳ خط تیره بر روی صفحه نمایش ۲ ظاهر می‌شود. سپس زمان مورد نظر را با چرخاندن پیچ تنظیم زمان یا TIME ADJUST (۱۴) انتخاب کرده، تایمر را با فشار دادن کلید START (۱۳) به کار اندازید.
 - در پایان، صدای ۳ بیب شنیده می‌شود و واژه پایان یا "END" بر روی صفحه نمایش ۱ ظاهر می‌گردد.

فصل ۳ - استفاده از آون: پیش نهادها و جدول های زمانی

۱-۳ یخ زدایی

- غذاهای یخ زده درون کیسه های پلاستیکی، فویل نایلونی، یا بسته های مقوایی را می توان مستقیماً برای یخ زدایی در آون گذاشت، به این شرط که بسته هیچ گونه قطعات فلزی ای نداشته باشد (مثلاً بندها و گیره های فلزی).
- غذاهایی خاص از جمله سبزیجات و ماهی، نیازی به یخ زدایی کامل پیش از پخته شدن ندارد.
- غذاهای آب پز، خورشت ها، سس های گوشت، اگر گاه به گاه هم زده، برگردانده، یا جداسازی شوند، بهتر و سریع تر یخ زدایی می شوند.
- گوشت، ماهی، و میوه، در حین یخ زدایی، مقدار معینی آب از دست می دهند. این گونه غذاها را درون یک کاسه یخ زدایی کنید.
- توصیه می شود هر تکه گوشت را، پیش از گذاشتنش در یخزن یا فریزر، درون کیسه های جداگانه ای یخ زدایی کنید. این کار کمک زیادی در کاهش زمان آماده سازی می کند.
- زعایت زمان های انتظار، بلافاصله پس از یخ زدایی و پیش از پخت، مهم است. زمان انتظار (به دقیقه) طول مدت زمانی است که غذا را باید به آن اندازه گذاشت که بماند تا امکان ادامه پختن یکنواخت گرما در ماده غذایی فراهم شود.

جدول زمان های یخ زدایی در حالت "یخ زدایی خودکار"

| نوع | مقدار | زمان (به دقیقه) | نکته ها / پیشنهادهای | پایه سیمی مورد استفاده | زمان انتظار |
|---|---------------|-----------------|--|------------------------|-------------|
| گوشت • بریانی ها (خوک، گوساله، گاو...) • استنیک، گوشت با استخوان، گوشت ورقه ای • خورشت، گولاش • چرخ کرده • همبرگر • سوسیس و کالیاس | ۱ کیلوگرم | ۱۹-۲۱ | پس از گذشت نیمی از زمان پخت، برگردانید. | ندارد | ۲۰ |
| | ۲۰۰ گرم | ۴-۶ | | ندارد | ۵ |
| | ۵۰۰ گرم | ۱۰-۱۲ | | ندارد | ۱۰ |
| | ۲۵۰ گرم | ۵-۷ | | ندارد | ۱۵ |
| | ۵۰۰ گرم | ۱۰-۱۲ | (* نکته ها را ببینید. | ندارد | ۱۵ |
| | ۲۰۰ گرم | ۵-۷ | | ندارد | ۱۰ |
| ماکیان • اردک، بوقلمون • جوجه درسته • جوجه تکه تکه • سنیه مرغ | ۱/۵ کیلو | ۲۵-۲۷ | پس از گذشت نیمی از زمان یخ زدایی، برگردانید. | ندارد | ۲۰ |
| | ۱/۵ کیلو | ۲۵-۲۷ | پس از پایان زمان انتظار، آن را زیر آب گرم بشویید تا هر گونه یخ باقی مانده از بین برود. | ندارد | ۲۰ |
| | ۸۵۰ گرم | ۱۳-۱۵ | | ندارد | ۱۰ |
| | ۳۰۰ گرم | ۸-۱۰ | | ندارد | ۱۰ |
| سبزیجات | | | سبزیجات یخ زده نیازی به یخ زدایی کامل پیش از پخته شدن ندارند. | | |
| ماهی • فیله • تکه تکه • درسته • شاه میگو | ۳۰۰ گرم | ۷-۹ | پس از گذشت نیمی از زمان یخ زدایی، برگردانید | ندارد | ۷ |
| | ۴۰۰ گرم | ۸-۱۰ | | ندارد | ۷ |
| | ۵۰۰ گرم | ۱۰-۱۲ | | ندارد | ۷ |
| | ۴۰۰ گرم | ۸-۱۰ | | ندارد | ۷ |
| شیر / فرآورده های لبنی • کره • پنیر • خامه | ۲۵۰ گرم | ۴-۶ | فویل نقره ای یا اجزای فلزی را جدا کنید. نباید کاملاً یخ زدایی شود. | ندارد | ۱۰ |
| | ۲۵۰ گرم | ۵-۷ | زمان انتظار را رعایت کنید. خامه را باید از ظرفش درآورد و در یک ظرف مناسب گذاشت/ریخت. | ندارد | ۱۵ |
| | ۲۰۰ میلی لیتر | ۷-۹ | | ندارد | ۵ |
| نان • دو نان ساندویچی متوسط • چهار نان ساندویچی متوسط • نان تست / نان ورقه ورقه • نان سیاه (سبوس دار) ورقه ورقه شده | ۱۵۰ گرم | ۱-۲ | | ندارد | ۳ |
| | ۳۰۰ گرم | ۲-۴ | نان را مستقیماً بر روی صفحه گردان قرار دهید. | ندارد | ۳ |
| | ۲۵۰ گرم | ۲-۴ | | ندارد | ۳ |
| | ۲۵۰ گرم | ۲-۴ | | ندارد | ۳ |
| میوه • نوت فرنی، الو، ابالو گیلان، انکور فرنی فرم، زردالو • تمشک • شاتوت و تمشک سیاه | ۵۰۰ گرم | ۸-۱۰ | ۲ تا ۳ بار هم بزنید | ندارد | ۱۰ |
| | ۳۰۰ گرم | ۵-۷ | ۲ تا ۳ بار هم بزنید | ندارد | ۱۰ |
| | ۲۵۰ گرم | ۳-۵ | ۲ تا ۳ بار هم بزنید | ندارد | ۳ |

(* این رهنمودها برای اجرای آزمون یخ زدایی گوشت چرخ کرده مطابق با مقررات IEC به شماره ۷۰۵ بند ۱۸/۳ (بند ۲ را ببینید) مناسب است.

کل ماده غذایی را پس از گذشت نیمی از زمان یخ زدایی تنظیمی برگردانید. قطعه ای که قرار است یخ زدایی شود، باید مستقیماً بر روی صفحه گردان قرار داده شود. اطلاعات بیشتر، همچنین اطلاعات مربوط به دیگر آزمون های کارکرد مطابق با مقررات IEC به شماره ۷۰۵، در جدول صفحه ۲ داده شده است.

گرم کردن غذا یکی از حالت‌هایی است که در آن، آون مایکروویو شما همه کارایی‌ها و استفاده‌های خودش را به نمایش می‌گذارد. در مقایسه با روش‌های سنتی، استفاده از مایکروویو به‌وضوح موجب صرفه‌جویی وقت و انرژی می‌شود.

• توصیه می‌شود غذا را (به‌ویژه اگر یخ‌زده باشد) تا دمای حداقل ۷۰ درجه سانتی‌گراد (در حال قل‌قل کردن) گرم کنید. این بدان معناست که نمی‌توانید بلافاصله غذا را بخورید؛ زیرا که بسیار داغ است، ولی در عوض کاملاً استریل می‌شود.

- همیشه غذا را از طرف فلزی‌اش خارج کنید.

- آن را با فویل بی‌رنگ (از نوع مناسب برای اجاق‌های مایکروویو) یا کاغذ ضدچربی بپوشانید تا همه طعم و بوی غذا حفظ شود و آون تمیزتر بماند، غذا را می‌توان با بشقاب سروته‌شده نیز پوشاند.

- در صورت امکان، برای شتاب بخشیدن به فرایند گرم کردن و پختن یکنواخت‌تر، آن را بارها هم بزنید یا برگردانید.

- زمان‌های پخت نشان‌دهنده بر روی بسته را با دقت کامل دنبال کنید؛ به یادداشته باشید که در شرایط خاصی باید زمان‌های نشان‌دهنده را افزایش داد.

• غذای یخ‌زده را باید پیش از آن‌که گرم شود، یخ‌زدایی کرد. هرچه دمای آغازین (اولیه) آن کمتر باشد، زمان گرم کردن باید بیشتر باشد.

نکته: برخی از غذاها را می‌توان به‌آسانی با استفاده از دست‌ورگ‌های آزیبش به‌حافظه‌داده‌شده "عملکرد خودکار" گرم کرد (جدول صفحه ۲۱ ببینید).

جدول زمان‌های گرم کردن

| نوع | مقدار | عملکرد | میزان توان | زمان (به دقیقه) | نکته ها/ پیش نهادها |
|---|---|---|--|---|--|
| غذاهای نرم و آب‌شونده • شکلات/ رویه کیک • کره | ۱۰۰ گرم ۵۰-۷۰ گرم |  // | ۵۰۰ ۱۰۰۰ | ۴-۵ دقیقه ۱۰-۱۵ ثانیه | در یک ظرف قرار دهید. هم زدن مکعب‌های شکلات لازم نیست. رویه کیک را یک بار هم بزنید. برای آب کردن کره، یک دقیقه به زمان مذکور بیفزایید. |
| غذای سرد شده (۵-۸ درجه سانتی‌گراد) تا ۲۰-۳۰ درجه سانتی‌گراد | | | | | |
| • ماست • شیشه شیر بچه | ۱۲۵ گرم ۲۴۰ گرم | // // | ۱۰۰۰ ۱۰۰۰ | ۱۵-۲۰ ثانیه ۳۰-۳۵ ثانیه | دربوش فلزی را جدا کنید. پستانک و ستری شیشه‌شیر بچه را پیش از گرم کردن درآورید و آن را بلافاصله پس از گرم کردن برای یکنواخت‌سازی دما هم بزنید. دمای محتویات شیشه را پیش از استفاده از آن امتحان کنید. برای شیر هم‌دما با محیط، زمان گرم کردن کمتر است. برای پیش‌گیری از آتش‌گرفتنی به هنگام استفاده از شیر خشک، لطفاً آن را به‌طور یکنواخت هم بزنید. لطفاً از شیری که قبلاً استریل شده است، استفاده کنید. |
| غذاهای پخته سرد شده (دمای آغازین ۵-۸ درجه سانتی‌گراد) تا ۷۰ درجه | | | | | |
| • بسته لازانیا یا خمیرینه توپر • بسته گوشت با برنج اسبزیجات • بسته ماهی و/ یا سبزیجات • بشقاب گوشت و/ یا سبزیجات • بشقاب خمیرینه، کاتلونی یا لازانیا • بشقاب ماهی و/ یا برنج | ۴۰۰ گرم ۴۰۰ گرم ۴۰۰ گرم ۴۰۰ گرم ۴۰۰ گرم ۳۰۰ گرم | // // // // // | ۱۰۰۰ ۱۰۰۰ ۱۰۰۰ ۱۰۰۰ ۱۰۰۰ | ۳-۵ ۳-۵ ۲-۴ ۴-۶ ۴-۶ ۳-۵ | بسته‌های هر نوع ماده غذایی آماده موجود در مغازه‌ها را باید تا ۷۰ درجه سانتی‌گراد گرم کرد. غذا را از ظروف فلزی‌شان درآورده، مستقیماً در بشقابی که قرار است در آن غذا بخورید، قرار دهید. برای نتایج بهتر، غذا باید همیشه پوشانده شده باشد. بشقاب گوشت و/ یا سبزیجات آماده را نباید تا ۷۰ درجه سانتی‌گراد گرم کرد. غذا را باید مستقیماً در بشقابی که قرار است در آن غذا خورده شود، گذاشت و همیشه باید با فویل بی‌رنگ یا یک بشقاب سروته‌شده پوشاند. |
| غذای یخ‌زده‌ای که قرار است گرم/ پخته شود (دمای آغازین ۱۸ تا ۲۰ درجه سانتی‌گراد) تا تقریباً ۷۰ درجه | | | | | |
| • بسته لازانیا یا خمیرینه توپر • بسته گوشت با برنج و اسبزیجات • بسته ماهی و/ یا سبزیجات پخته • بسته ماهی و/ یا سبزیجات خام • وعده گوشت و/ یا سبزیجات • وعده خمیرینه، کاتلونی، یا لازانیا • وعده ماهی و/ یا برنج | ۴۰۰ گرم ۴۰۰ گرم ۳۰۰ گرم ۳۰۰ گرم ۴۰۰ گرم ۴۰۰ گرم ۳۰۰ گرم | // // // // // // | ۱۰۰۰ ۱۰۰۰ ۱۰۰۰ ۱۰۰۰ ۱۰۰۰ ۱۰۰۰ | ۵-۷ ۴-۶ ۲-۴ ۶-۸ ۵-۷ ۶-۸ ۳-۵ | هر نوع ماده غذایی آماده یخ‌زده را باید مستقیماً در بسته‌اش و تا ۷۰ درجه سانتی‌گراد گرم کرد. در مورد ظرف‌های فلزی، غذا را مستقیماً در ظرفی که قرار است در آن غذا بخورید بگذارید و زمان پخت را چند دقیقه‌ای افزایش دهید. ماده غذایی خام را از بسته‌اش خارج کرده، در ظرفی که مناسب مایکروویو است بگذارید و بپوشانید. وعده‌های غذایی پخته‌شده یخ‌زده را تا ۷۰ درجه گرم کنید. غذای یخ‌زده را در ظرفی که قرار است در آن غذا بخورید گذاشته، مطمئن شوید آن را با بشقاب یا دربوش پیرکس سروته‌شده بپوشانید. که وسط آن خوب حرارت دیده است و در صورت امکان، غذا را هم بزنید. |
| نوشیدنی‌ها/سرد (۵-۸ درجه سانتی‌گراد) تا تقریباً ۷۰ درجه | | | | | |
| • یک فنجان آب • یک فنجان شیر • یک فنجان قهوه • یک کاسه سوپ رقیق | ۱۸۰ سی‌سی ۱۵۰ سی‌سی ۱۰۰ سی‌سی ۳۰۰ سی‌سی | // // // // | ۱۰۰۰ ۱۰۰۰ ۱۰۰۰ ۱۰۰۰ | ۱/۳-۲ ۱/۱۵-۱/۴۵ ۱/۱۵-۱/۴۵ ۳-۴ | همه نوشیدنی‌ها را باید پس از گرم کردن خوب هم زد تا دما به‌طور یکنواخت پخش شود. پوشاندن سوپ رقیق را با یک بشقاب سروته‌شده توصیه می‌کنیم. |
| نوشیدنی‌های هم‌دما با محیط (۲۰-۳۰ درجه سانتی‌گراد) تا تقریباً ۷۰ درجه | | | | | |
| • یک فنجان آب • یک فنجان شیر • یک فنجان قهوه • یک کاسه سوپ رقیق | ۱۸۰ سی‌سی ۱۵۰ سی‌سی ۱۰۰ سی‌سی ۳۰۰ سی‌سی | // // // // | ۱۰۰۰ ۱۰۰۰ ۱۰۰۰ ۱۰۰۰ | ۱/۱۵-۱/۴۵ ۱-۱/۳ ۰/۴۵-۱/۱۵ ۲-۳ | همه نوشیدنی‌ها را باید پس از گرم کردن خوب هم زد تا دما به‌طور یکنواخت پخش شود. پوشاندن سوپ رقیق را با یک بشقاب سروته‌شده توصیه می‌کنیم. |

۳-۳ پخت انواع پیش‌غذاها

سوپ سبزی و سوپ‌های دیگر به‌طور کلی به آب کمتری نیاز دارند؛ زیرا که در یک اجاق مایکروویو تبخیر به‌طور نسبی کم است. نمک را باید تنها در پایان پخت یا در حین زمان انتظار به غذا افزود؛ چون غذا را آب‌گیری می‌کند. بد نیست بدانید که زمان مورد نیاز برای پخت برنج در اجاق مایکروویو (درست همانند خمیرینه‌ها) کم و بیش برابر با زمان مورد نیاز برای پخت آن بر روی گاز به‌روش سنتی است. مزیت درست کردن برنجینه (ریزوتو) در مایکروویو آن است که نیازی به هم زدن مداوم ندارد (۲ یا ۳ بار هم زدن آن کافی است).

| نوع | مقدار | عملکرد | میزان توان | دما | زمان (به دقیقه) | نکته‌ها/پیش‌نهادها | پایه سیمی مورد استفاده |
|--------------------|--------------|--------|------------|--------|-----------------|--|------------------------|
| • لازانیا | ۱۱۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۸ | زمان‌ها برای خمیرینه مناسب است. چنانچه خمیرینه از قبل پخته شده باشد، ۸ دقیقه ترکیب گریل و مایکروویو کافی است. | کوتاه |
| • نیوکی رومی | ۶۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۱۲ | زیادتی روی هم انباشته نکنید. | کوتاه |
| • ماکارونی | ۱۵۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۸ | خمیرینه را باید بیشتر به‌طور جداگانه جوشاند. | کوتاه |
| • برنجینه (ریزوتو) | ۳۰۰ گرم برنج | | ۱۰۰۰ | - | ۱۲-۱۵ | همه مواد لازم را باید با هم در ظرفی مناسب مایکروویو ریخت و با فویل سفید و بی‌رنگ پوشاند (۷۵۰ گرم سوپ رقیق برای ۳۰۰ گرم برنج با حداکثر توان مایکروویو و برای مدتی ۱۲-۱۰ دقیقه‌ای لازم است). | ندارد |
| • پیتزا | ۸۰۰ گرم | | - | ۲۰۰ °C | ۳۰ | پیتزا را بر روی کاغذ مخصوص فر که روی سینی شیرینی‌پزی قرار داده‌اید یا بر روی پایه جداسازی سینی پخت کیک پهن کنید. اجاق را بیشتر تا ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید. | کوتاه |
| • کیش‌لورن تازه | ۸۰۰ گرم | | - | ۱۶۰ °C | ۴۰ | از یک کیک‌پز دستدار استفاده کنید (اجاق را از قبل گرم کنید). | کوتاه |
| • کیش‌لورن یخ‌زده | ۵۵۰ گرم | | - | ۱۹۰ °C | ۴۵ | در ته کف ظرف فلزی کیک‌پزی قرار دهید (اجاق را باید از قبل گرم کرد). | کوتاه |

۳-۴ پخت گوشت

پخت تا حدود زیادی به اندازه و یکنواختی غذایی که باید پخته شود، بستگی دارد؛ کباب زودتر از بریان درست می‌شود، زیرا شامل قطعه‌های کوچک‌تر و هم‌اندازه‌تر و یکنواخت‌تری است. برای خشک نشدن بریان، جوجه، و کباب توصیه می‌شود که در آغاز فرایند پخت، یک یا دو فنجان آب به آن‌ها بیفزایید.

| نوع | مقدار | عملکرد | میزان توان | دما | زمان (به دقیقه) | نکته‌ها/پیش‌نهادها | پایه سیمی مورد استفاده |
|----------------------------------|----------|--------|------------|--------|-----------------|---|------------------------|
| • بریان‌ها (خوک، گاو) | ۱۰۰۰ گرم | | ۵۰۰ | ۱۹۰ °C | ۳۵-۴۰ | مقداری چربی برای جلوگیری از خشک شدن آن بگذارید باقی بماند. به مقدار زیاد سس اضافه نکنید. | کوتاه |
| • کوفته گوشت | ۸۰۰ گرم | | ۵۰۰ | ۱۸۰ °C | ۲۲-۲۵ | ۵۰۰ گرم گوشت چرخ‌کرده گوساله را با یک تخم‌مرغ، خردن‌مان، ران خوک... مخلوط کنید. مقداری روغن و کمی شراب سفید اضافه کنید. | کوتاه |
| • کوفته گوشت | ۹۰۰ گرم | | ۷۵۰ | - | ۲۰ | نکته * را ببینید. | نداره |
| • مرغ یا جوجه درسته | ۱۲۰۰ گرم | | ۷۵۰ | ۱۹۰ °C | ۴۰ | پوست آن را سوراخ کنید تا چربی اضافی خارج شود. نکته ** را ببینید. | کوتاه |
| • مرغ تکه‌تکه | ۸۵۰ گرم | | ۷۵۰ | ۱۹۰ °C | ۲۵ | در طول فرایند پخت، یک بار هم بزنید. | کوتاه |
| • کباب | ۶۰۰ گرم | | ۵۰۰ | ۱۸۰ °C | ۱۷-۲۰ | پس از گذشت نیمی از زمان پخت، برگردانید. | کوتاه |
| • گولاش | ۱۵۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۳۰-۳۵ | به‌صورت روباز و پوشانده‌نشده بپزید و تا ۳ بار هم بزنید. | ندارد |
| • سینه مرغ | ۵۰۰ گرم | | ۷۵۰ | - | ۱۰-۱۵ | پس از گذشت نیمی از زمان پخت، برگردانید. | ندارد |
| • گوشت استخوان‌دار گوساله یا خوک | ۳ تکه | | - | - | ۱۶-۱۸ | اجاق را برای ۳ دقیقه گرم کنید. پس از گذشت نیمی از زمان پخت، برگردانید؛ زیرا المنت گرمایی فقط گرما را از بالای اجاق می‌تاباند. | بلند |
| • سوییس و کالباس | ۳ تکه | | - | - | ۱۰-۱۲ | اجاق را برای ۳ دقیقه گرم کنید. پس از گذشت نیمی از زمان پخت، برگردانید؛ زیرا المنت گرمایی فقط گرما را از بالای اجاق می‌تاباند. | بلند |
| • همبرگری | ۳ تکه | | - | - | ۱۰-۱۲ | اجاق را برای ۳ دقیقه گرم کنید. پس از گذشت نیمی از زمان پخت، برگردانید؛ زیرا المنت گرمایی فقط گرما را از بالای اجاق می‌تاباند. | بلند |

* این رهنمودها برای اجرای آزمون‌های پخت گوشت چرخ‌کرده مطابق با مقررات IEC به شماره ۷۰۵، بند ۱۷/۳، آزمون ۳ مناسب است. ظرف را با فویل سفید بپوشانید. اطلاعات بیشتر، همچنین اطلاعات مربوط به آزمون‌های کارکرد مطابق با مقررات IEC شماره ۷۰۵ در جدول صفحه ۲ آمده است.
** این رهنمودها برای اجرای آزمون‌های پخت مطابق با مقررات IEC به شماره ۷۰۵، بند ۱۷/۳، آزمون F مناسب است. اطلاعات بیشتر، همچنین اطلاعات مربوط به آزمون‌های کارکرد مطابق با مقررات IEC به شماره ۷۰۵ در جدول صفحه ۲ داده شده است.

۳-۵ پخت مخلفات و سبزیجات

سبزیجات پخته‌شده در اجاق مایکروویو، نسبت به پخت سنتی، رنگ و ارزش غذایی‌شان را بهتر حفظ می‌کنند. پیش از آغاز پخت، سبزیجات را شسته، پوست بکنید.

| نوع | مقدار | عملکرد | میزان توان | دما | زمان (به دقیقه) | نکته‌ها/پیش‌نهادها | پایه سیمی مورد استفاده |
|-----------------------------|----------|--------|------------|--------|-----------------|--|------------------------|
| • مارچوبه | ۵۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۸-۹ | در قطعه‌های ۲ سانتی‌متری برش دهید. | ندارد |
| • کنگر فرنگی | ۳۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۱۰-۱۱ | بهتر است از ته کنگر فرنگی استفاده کنید. | ندارد |
| • لوبیا سبز | ۵۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۱۰-۱۱ | تکه‌تکه کنید. | ندارد |
| • گل‌کلم ایتالیایی (بروکلی) | ۵۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۶-۷ | به گل‌های تکی تقسیم کنید (گل‌گل کنید). | ندارد |
| • کلم دکمه‌ای (بروکسل) | ۵۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۶-۷ | درسته بگذارید باشد. | ندارد |
| • کلم سفید | ۵۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۶-۷ | درسته بگذارید باشد. | ندارد |
| • کلم قرمز | ۵۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۶-۷ | درسته بگذارید باشد. | ندارد |
| • هویج | ۵۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۸-۹ | به تکه‌های هم‌اندازه تقسیم کنید. | ندارد |
| • گل‌کلم با سس بشامل | ۱۰۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۷ + ۱۰ | زمان‌ها برای گل‌کلم خام مناسب است. چنانچه پیشتر پخته شده باشد، تنها به ۱۰ دقیقه گریل در حالت ترکیبی نیاز دارد. | کوتاه |
| • کرفس | ۵۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۶-۷ | به تکه‌های جداگانه تقسیم کنید. | ندارد |
| • بادنجان | ۸۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۵-۶ | به‌صورت مربعی برید. | ندارد |
| • بادنجان کبابی | ۴ تکه | | ۱۰۰۰ | - | ۹-۱۱ | به مدت ۳ دقیقه از قبل گرم کنید. پس از گذشت نیمی از زمان پخت، برگردانید. | بلند |
| • بادنجان با پنیر پارمیزان | ۱۳۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۷-۹ | بادنجان‌ها را باید نخست کباب یا سرخ کرد. | کوتاه |
| • تره | ۵۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۵-۶ | درسته بگذارید باشد. | ندارد |
| • قارچ | ۵۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۵-۶ | درسته بگذارید باشد. نیازی به آب ندارد. | ندارد |
| • پیاز | ۲۵۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۴-۵ | درسته در اندازه‌های یکسان، نیازی به آب ندارد. | ندارد |
| • اسفناج | ۳۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۵-۶ | پس از شستن و آبکش کردن، بیوشانید. | ندارد |
| • نخود | ۵۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۹-۱۰ | | ندارد |
| • رازپانه | ۵۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۱۱-۱۲ | به چهار قسمت برش دهید. | ندارد |
| • گوجه‌فرنگی رنده‌شده | ۸۰۰ گرم | | ۵۰۰ | - | ۹-۱۱ | ترجیحاً هم‌اندازه باشد. | کوتاه |
| • فلفل | ۵۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۸-۹ | تکه‌تکه کنید. | ندارد |
| • فلفل کبابی | ۴ برش | | ۱۰۰۰ | - | ۹-۱۱ | به مدت ۳ دقیقه از قبل گرم کنید. پس از گذشت نیمی از زمان پخت، برگردانید. | بلند |
| • فلفل دلمه‌ای | ۱۴۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۸ + ۹ | ترجیحاً از نوع کوتاه و پهن باشد. | کوتاه |
| • سیب‌زمینی | ۵۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۷-۸ | به تکه‌های هم‌اندازه تقسیم کنید. | ندارد |
| • سیب‌زمینی کبابی (تازه) | ۵۰۰ گرم | | ۵۰۰ | ۱۹۰ °C | ۲۵-۳۰ | ۲ تا ۳ بار هم بزنید. | کوتاه |
| • سیب‌زمینی کبابی (بخ زده) | ۹۰۰ گرم | | ۵۰۰ | ۲۰۰ °C | ۳۵-۴۰ | ۲ تا ۳ بار هم بزنید. | کوتاه |
| • سیب‌زمینی گراتینه | ۱۱۰۰ گرم | | ۷۵۰ | ۱۹۰ °C | ۲۰ | نکته* را ببینید. | کوتاه |
| • کدو سبز | ۵۰۰ گرم | | ۱۰۰۰ | - | ۶-۷ | درسته بگذارید. | ندارد |

*این رهنمودها برای اجرای آزمون D پخت ترکیبی مطابق با پروژه مقررات (ویرایش سوم IEC 705) مشمول سند IEC 59H/69/CD مناسب است. اطلاعات بیشتر، همچنین اطلاعات مربوط به دیگر آزمون‌های کارکرد مطابق با مقررات IEC به شماره ۷۰۵، در جدول صفحه ۲ داده شده است.

ماهی بسیار سریع و با نتایج عالی می‌پزد. می‌توان به آن کمی کره یا روغن نیز مالید. آن را با فویل شفاف بپوشانید. به‌طور طبیعی، اگر پوست دارد، باید پوست آن را کند. فیله‌ها را باید به‌طول یک‌دست چید. ماهی با آرد سوخاری و تخم‌مرغ توصیه نمی‌شود.

| نوع | مقدار | عملکرد | میزان توان | دما | زمان (به دقیقه) | نکته‌ها/پیش‌نهادها | پایه سیمی مورد استفاده |
|-------------|---------|--------|------------|--------|-----------------|---|------------------------|
| • فیله | ۳۰۰ گرم | | ۷۵۰ | - | ۵-۷ | با فویل بپوشانید. | ندارد |
| • تکه تکه | ۳۰۰ گرم | | ۷۵۰ | - | ۷-۹ | با فویل بپوشانید. | ندارد |
| • درسته | ۵۰۰ گرم | | ۷۵۰ | - | ۸-۱۰ | با فویل بپوشانید. | ندارد |
| • درسته | ۲۵۰ گرم | | ۷۵۰ | - | ۵-۷ | با فویل بپوشانید. | ندارد |
| • ورقه ورقه | ۴۰۰ گرم | | ۷۵۰ | - | ۷-۹ | با فویل بپوشانید. | ندارد |
| • شاه میگو | ۵۰۰ گرم | | ۷۵۰ | - | ۷-۹ | با فویل بپوشانید. | ندارد |
| • آب پز | ۶۰۰ گرم | | ۱۵۰ | ۱۹۰ °C | ۳۰ | روغن، یک پر سیر، و چند قطره شراب سفید اضافه کنید. آن را نپوشانید. | کوتاه |

۳-۷ پخت دسر و کیک

برای پخت هر نوع کیک یا شیرینی، اجاق را باید قبلاً تا دمای نشان‌داده‌شده در جدول گرم کرد. تنها پس از رسیدن به دمای تنظیمی (که با ۵ صدای بیب اعلام می‌شود)، می‌توان کیک را در اجاق گذاشت.

| نوع | مقدار | عملکرد | میزان توان | دما | زمان (به دقیقه) | نکته‌ها/پیش‌نهادها | پایه سیمی مورد استفاده |
|-------------------|----------|--------|------------|--------|-----------------|---|------------------------|
| • کیک فندقی | ۱۱۰۰ گرم | | ۱۵۰ | ۱۷۰ °C | ۲۵-۳۰ | از ظرفی مقاوم در برابر گرما استفاده کنید. | کوتاه |
| • کیک کوارک | ۱۵۰۰ گرم | | ۴۵۰ | ۱۷۰ °C | ۳۵-۴۰ | از ظرفی مقاوم در برابر گرما استفاده کنید. | کوتاه |
| • تارت مربایی | ۷۰۰ گرم | | - | ۱۶۰ °C | ۵۵ | از قالب کیک فلزی استفاده کنید. | کوتاه |
| • کیک آلو | ۹۵۰ گرم | | - | ۱۶۰ °C | ۹۰ | از قالب مستطیلی استفاده کنید. | کوتاه |
| • کیک اسفنجی پوک | ۷۰۰ گرم | | - | ۱۶۰ °C | ۴۰ | از قالب کیک مستطیلی استفاده کنید. | کوتاه |
| • کیک گردویی | ۶۵۰ گرم | | - | ۱۶۰ °C | ۴۰ | از قالب کیک فلزی استفاده کنید. | کوتاه |
| • کاسترد تخم مرغی | ۷۵۰ گرم | | ۹۰۰ | - | ۱۶ | نکته* را ببینید. | ندارد |
| • کیک اسفنجی | ۴۷۵ گرم | | ۹۰۰ | - | ۸ | نکته* را ببینید. | کوتاه |
| • کیک اسفنجی | ۷۱۰ گرم | | ۱۵۰ | ۱۷۰ °C | ۳۰ | نکته** را ببینید. | کوتاه |

* این رهنمودها برای اجرای آزمون‌های پخت مطابق با مقررات IEC به شماره ۷۰۵، بند ۱۷/۳، آزمون‌های A و B (به ترتیب مناسب است. اطلاعات بیشتر، همچنین اطلاعات C مربوط به دیگر آزمون‌های کارکرد مطابق با مقررات IEC به شماره ۷۰۵ در جدول صفحه ۲ داده شده است.

** این رهنمودها برای اجرای آزمون E پخت ترکیبی مطابق با پروژه مقررات (ویرایش سوم EC 705) مشمول سند IEC 59H/69/CD مناسب است. فراموش نکنید که اجاق را تنها در حالت "فن" به همراه پایه سیمی کوتاه از قبل گرم کنید. اطلاعات بیشتر، همچنین اطلاعات مربوط به دیگر آزمون‌های کارکرد مطابق با مقررات IEC به شماره ۷۰۵، در جدول صفحه ۲ داده شده است.

۳-۸ گرم کردن/پختن با استفاده از کلیدهای "عملکرد خودکار"

کلیدهای "عملکرد خودکار" پنج برنامه مختلف با طول مدت پخت "از پیش به‌حافظه‌داده‌شده"، میزان توان و دمای اجاق هستند و قادرند نتایجی عالی را برای غذاهای توصیف‌شده در جدول زیر فراهم کنند.

| پیش‌نهاده‌ها | آنچه می‌شود انجام داد | کلید |
|---|---|--|
| پس از گرم کردن مایع، خوب هم بزنید تا دما به‌طور یکنواخت پخش شود. | <ul style="list-style-type: none"> • یک فنجان کوچک (۵۰ سی‌سی) قهوه را در دمای اتاق گرم می‌کند. • یک فنجان (۱۲۵ سی‌سی) قهوه را با دمای اولیه‌ی اتاق گرم می‌کند. • یک فنجان بزرگ (۲۰۰ سی‌سی) را با دمای اولیه‌ی یخچال گرم می‌کند. • یک ظرف سوپ (۳۰۰ سی‌سی) را با دمای اولیه‌ی یخچال گرم می‌کند. | (۱۱) نوشیدنی‌ها <ul style="list-style-type: none"> • یک بار فشار دهید • دوبار فشار دهید • سه بار فشار دهید • چهار بار فشار دهید |
| سیب‌زمینی‌ها را کاملاً با پوست بشویید، سوراخ کنید و بر روی صفحه‌گردان قرار دهید. می‌توان آنها را به‌صورت پر شده با کره یا پنیر میل کرد. | <ul style="list-style-type: none"> • ۲۰۰ گرم سیب‌زمینی را می‌پزد. • ۴۰۰ گرم سیب‌زمینی را می‌پزد. • ۶۰۰ گرم سیب‌زمینی را می‌پزد. | (۸) سیب‌زمینی پوست‌دار <ul style="list-style-type: none"> • یک بار فشار دهید • دوبار فشار دهید • سه بار فشار دهید |
| مناسب برای وعده‌های غذایی نگه‌داری‌شده در یخچال و درون ظرفی که غذا قرار است در آن خورده شود. غذا را نباید هرگز پوشانید. در مورد غذاهای از قبل پخته‌شده بسته‌بندی‌شده، غذا را از ظرف احتمالاً آلومینیومی یا بسته‌اش خارج کرده، در بشقابی بریزید. | <p>غذاهای آماده سرد شده (۵-۸ درجه سانتی‌گراد)</p> <p>هشدار: در پایان گرم کردن غذا، ظرف آن ممکن است بسیار داغ باشد. از انبرک و دستکش ویژه‌ی اجاق و تنور استفاده کنید.</p> <ul style="list-style-type: none"> • یک وعده غذا (۲۵۰-۳۵۰ گرم) را گرم می‌کند. • دو وعده غذا (۴۵۰-۵۵۰ گرم) را گرم می‌کند. | (۱۰) غذاهای آماده <ul style="list-style-type: none"> • یک بار فشار دهید • دوبار فشار دهید |
| پیتزا را مستقیماً بر روی پایه‌ی سیمی کوتاه قرار دهید. بسته را بر روی صفحه‌گردان بگذارید و حتماً به‌دقت هر گونه پوشش (کیسه یا فویل) را از آن جدا کنید. با وجود این، اگر بسته برای مایکروویو مناسب نبود، به همان صورت روباز (پوشانده‌نشده) بر روی صفحه‌گردان قرار دهید. | <p>پیتزا و غذاهای آماده‌ی یخزده</p> <p>هشدار: در پایان گرم کردن غذا، ظرف آن ممکن است بسیار داغ باشد. از انبرک و دستکش ویژه‌ی اجاق و تنور استفاده کنید.</p> <ul style="list-style-type: none"> • یک پیتزای یخزده (۲۵۰ - ۵۰۰ گرمی) را گرم می‌کند. • یک وعده (۲۵۰ - ۳۵۰ گرمی) را گرم می‌کند. • دو وعده (۳۵۰ - ۵۵۰ گرمی) را گرم می‌کند. | (۹) پیتزا <ul style="list-style-type: none"> • یک بار فشار دهید • دوبار فشار دهید • سه بار فشار دهید |
| دستورهای نوشته‌شده بر روی جعبه را از نزدیک و به‌دقت دنبال کنید و آن را بر روی صفحه‌گردان قرار دهید. | <ul style="list-style-type: none"> • یک بسته ۱۰۰ گرمی ذرت را پف می‌دهد. | (۷) پف‌فیل (ذرت بوداده) <ul style="list-style-type: none"> • یک بار فشار دهید |

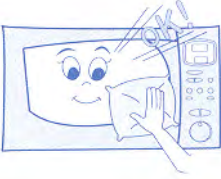
فصل ۴ - تمیزکاری و نگهداری

۴-۱ تمیزکاری

پیش از انجام هرگونه عملیات تمیزکاری و نگهداری، همیشه دستگاه را از برق بکشید و صبر کنید تا دستگاه خنک شود.



فضای داخلی اجاق مایکروویو شما با لعاب ویژه‌ای پوشانده شده که ذرات غذا و پاشیدگی‌های آن به آن نمی‌چسبد و، بنا بر این، کار تمیزکاری را به‌طور ویژه‌ای آسان می‌سازد. همیشه پوشش خروجی ریزموج‌ها (C) را پاکیزه و بدون چربی و قطره‌های روغن نگه دارید.

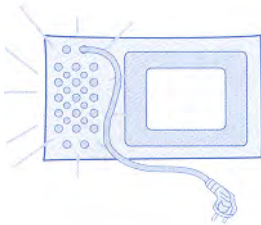


از شوینده‌های سایه، اسفنج‌های سیمی و ابزارهای فلزی، به هنگام تمیز کردن سطح خارجی اجاق، استفاده نکنید. همچنین دقت کنید که آب و مایعات شوینده وارد شبکه توری فلزی مجرای هوا و بخار در بالای دستگاه نشود.

نیز توصیه می‌شود که از الکل، شوینده‌های سایه، یا شوینده‌های آمونیاکی برای تمیز کردن سطوح داخلی و خارجی در اجاق مایکروویو استفاده نشود.

همیشه جداره داخلی در اجاق را پاکیزه نگه دارید تا از درست بسته شدن آن مطمئن شوید، به‌طوری که کثیفی و بازممانده‌های غذا بین در و صفحه جلویی اجاق گیر نکند.

به‌طور مرتب سوراخ‌های ورودی هوا را که در پشت دستگاه قرار دارند، تمیز کنید تا به‌مرور زمان به دلیل خاک گرفتگی و رسوب کردن کثیفی مسدود نشوند.



لازم است برای تمیز کردن صفحه‌گردان (H) و حامل مربوط به آن (I)، به‌صورت دوره‌ای آنها را درآورید. ته (کف) آن را نیز باید تمیز کرد.

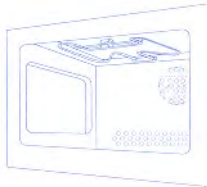
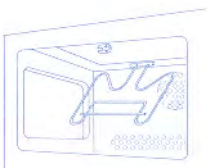
صفحه‌گردان و حامل آن را با آب و صابون حاصل از حل کردن صابون خنثا در آب، بشویید. می‌توان آنها را در ماشین ظرف‌شویی نیز شست.

صفحه‌گردان را پس از مدت طولانی قرار گرفتن در معرض گرمای شدید، وارد آب سرد نکنید. تغییر ناگهانی دما موجب ترک خوردن آن می‌شود.

محرك (موتور) صفحه‌گردان مهروموم شده است. در هر صورت، به هنگام تمیز کردن کف اجاق مایکروویو، مواظب باشید آب به زیر محور صفحه‌گردان (D) نفوذ نکند.

برای آسان تر کردن تمیزکاری درون مایکروویو، المنت گرمایی بالایی را می‌توان، با گرداندن قلاب سرامیکی، پایین آورد.

مهم: پس از تمیزکاری، المنت برقی را سر جای اولش دوباره نصب کنید. نباید از اجاق، در زمانی که المنت آن پایین آورده شده است، استفاده کرد.



چنانچه به نظر رسید که چیزی کار نمی‌کند یا در صورتی که عیب و نقصی پیدا یا محرز شد، با مرکز خدمات مجاز شناخته‌شده از سوی تولیدکننده تماس بگیرید. همیشه بهتر است موارد ساده زیر را پیش از خیر کردن متخصصان ما بررسی نمایید:

| مشکل | علت / چاره |
|--|--|
| دستگاه کار نمی‌کند | <ul style="list-style-type: none"> در درست بسته نشده است. دوشاخه درست وارد پریز نشده است. پریز برق ندارد (جعبه فیوز را واریسی کنید). |
| میعانان در محل قرار گرفتن دستگاه، درون آن، یا پیرامون در | <ul style="list-style-type: none"> به هنگام پخته شدن غذای آبدار، کاملاً عادی است که بخار تولیدشده در درون اجاق از آن به خارج درز کند و در داخل آن، بر روی سطوح پخت‌وپز، یا پیرامون چهارچوب در، مایع شود. |
| بروز جرقه‌هایی درون آن | <ul style="list-style-type: none"> در حالت‌های مایکروویو و حالت‌های ترکیبی پخت، اجاق مایکروویو را بدون غذا روشن نکنید. از ظروف فلزی یا از کیسه‌ها، پاکت‌ها، و بسته‌هایی که دارای اجزای فلزی هستند، در حالت مذکور در بالا، استفاده نکنید. |
| غذا خوب گرم نمی‌شود یا نمی‌پزد | <ul style="list-style-type: none"> حالت پخت مناسب را انتخاب کنید یا از مدت زمان پخت بکاهید. غذا، پیش از پخته شدن، به‌طور کامل یخ‌زدایی نشده است. |
| غذا می‌سوزد | <ul style="list-style-type: none"> حالت پخت مناسب را انتخاب کنید یا از مدت زمان پخت بکاهید. |
| غذا به‌طور یکنواخت نمی‌پزد | <ul style="list-style-type: none"> غذا را درحین پخت هم بزنید. به یاد داشته باشید که اگر غذا به قطعه‌های هم‌اندازه تقسیم شده یا برش داده شده باشد، بهتر می‌پزد. صفحه‌گردان متوقف شده است. |

نکته: اگر چراغ آون کار نکند نیز می‌توان، با اطمینان کافی و کامل، از آن استفاده کرد. برای تعویض لامپ چراغ مایکروویو، با یک مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.