

راهنمای استفاده از مایکرو ویو

مدل HMT84G654B



www.sehawi.com

مرکز خدمات سیهاوی : ۰۲۱-۸۱۰۱۶

فهرست

۱۴	تمیز کردن و مراقبت	۲	اطلاعات مهم ایمنی
۱۵	عوامل تمیز کننده	۵	دلایل آسیب
۱۶	جدول عملکرد بد	۵	نصب و اتصال
۱۸	خدمات پس از فروش	۵	صفحه کنترل
۱۸	اعداد E و FD	۷	سلکتور گردان
۱۹	اطلاعات فنی	۷	انواع گرمایش
۱۹	دور انداختن دستگاه به روش محیط دوستانه	۷	لوازم جانبی
۱۹	برنامه های اتوماتیک	۸	قبل از استفاده برای اولین بار
۱۹	تنظیم یک برنامه	۸	گرم کردن محفظه پخت
۲۰	بخ زدایی با استفاده از برنامه های اتوماتیک	۸	مایکرو ویو
۲۲	برنامه پخت ترکیبی	۹	نکاتی در مورد ظروف مخصوص فر
۲۳	تست دستگاه شما در کارگاه پخت ما	۱۰	تنظیمات توان مایکرو ویو
۲۳	اطلاعاتی در مورد جداول	۱۰	تنظیمات مایکرو ویو
۲۳	بخ زدایی	۱۱	فن خنک کننده
۲۵	بخ زدایی، گرم کردن، یا پختن غذای بخ زده	۱۱	گریل کردن
۲۶	گرم کردن غذا	۱۱	تنظیم گریل
۲۷	پخت غذا	۱۲	عملکرد ترکیبی گریل و مایکرو ویو
۲۸	نکاتی در مورد مایکرو ویو	۱۲	تنظیم مایکرو ویو و گریل
۲۸	نکاتی در مورد گریل کردن	۱۳	حافظه
۲۸	پخت ترکیبی گریل و مایکرو ویو	۱۳	ذخیره تنظیمات حافظه
۳۰	تست کردن ظروف طبق استاندارد EN 60705	۱۴	شروع حافظه
۳۰	پخت و بخ زدایی با استفاده از مایکرو ویو	۱۴	تغییر مدت سیگنال

جهت کسب اطلاعات بیشتر در مورد محصولات، لوازم، قطعات قابل تعویض و سایر خدمات می توانید از وب سایت www.Bosch.com و فروشگاه آنلاین www.Bosch-eshop.com دیدن کنید.

اطلاعات مهم ایمنی

صاحبان بعدی دستگاه حفظ و نگهداری کنید. این وسیله باید کاملاً در محیط آشپزخانه قرار بگیرد. به آموزش مخصوص نصب توجه کنید. کالا را بعد از بیرون آوردن از جعبه به دقت بررسی کنید. اگر حین حمل و نقل آسیبی به دستگاه وارد شده، آن به برق متصل نکنید. تنها یک فرد مجاز و حرفه‌ای می‌تواند لوازم برقی را بدون دوشاخه به

دستورالعمل‌های بیان شده در زیر را با دقت بخوانید، زیرا تنها در این صورت می‌توانید از کالای خود به نحو صحیح و بی‌خطر استفاده کنید. دفترچه‌ی راهنما و دستورالعمل نصب و راه‌اندازی را برای استفاده آتی یا استفاده‌ی

برق متصل کند. آسیب ناشی از اتصال نادرست به برق شامل گاراتتی نمی شود. این محصول تنها برای استفاده‌ی خانگی در نظر گرفته شده است و باید فقط برای تهیه‌ی غذا و نوشیدنی استفاده گردد. هنگام کار کردن محصول به آن نظارت داشته باشید و فقط در داخل خانه استفاده کنید. کودکان بالای ۸ سال و افراد با معلولیت‌های ذهنی یا جسمی و یا بدون تجربه و دانش کافی تنها در صورتی می‌توانند از این محصول استفاده کنند که فردی با قبول مسئولیت ایمنی آن‌ها، نحوه‌ی استفاده‌ی صحیح و خطرهای احتمالی را به آن‌ها آموزش دهد. کودکان نباید با کالا یا اطراف آن بازی کنند، همچنین نباید آن را تمیز کنند یا تعمیرات عمومی انجام دهند، مگر این که حداقل ۸ سال داشته باشند و شما بر ایشان نظارت داشته باشید.

کودکان زیر ۸ سال را در فاصله‌ی امنی از دستگاه و کابل برق، نگاهدارید. همیشه لوازم جانبی را صحیح و درست در قسمت پخت غذا قرار دهید. به بخش "شرح لوازم جانبی کتابچه‌ی راهنما" مراجعه کنید.

هشدار-خطر آتش سوزی

- لوازم قابل احتراق قرارگرفته درون قسمت پخت غذا ممکن است آتش بگیرند. هرگز لوازم قابل احتراق را درون قسمت پخت غذا قرار ندهید. هرگز زمانی که درون دستگاه دود می بینید، در آن را باز نکنید. دستگاه را خاموش کرده و آنرا از برق بکشید یا مدارشکن برق مربوطه را از جعبه فیوز خاموش کنید.
- استفاده از این دستگاه به هر منظور دیگری خطرناک است و ممکن است موجب آسیب شود.
- استفاده‌های زیر از دستگاه مجاز نمی باشد:
- خشک کردن غذا یا لباس، گرم کردن دمپایی، کیسه‌های های غلات یا حبوبات، اسفنج، پارچه‌های تنظیف خیس و غیره .
- به عنوان مثال دمپایی یا کیسه غلات یا حبوبات مکن است حتی چند ساعت پس از گرم شدن آتش بگیرند.

- از این دستگاه تنها برای تهیه غذا و نوشیدنی استفاده کنید.
- غذا ممکن است آتش بگیرد. هرگز غذا را در بسته بندی‌هایی که گرما را حفظ می کنند نگه ندارید.
- غذا را در ظرفهایی از جنس پلاستیک، کاغذ یا دیگر مواد قابل اشتعال بدون توجه رها نکنید.
- از توان دستگاه و زمان پخت بیش از حد نیاز استفاده نکنید. اطلاعات مندرج در این دستورالعمل را رعایت کنید.
- هرگز برای خشک کردن غذا از مایکرو ویو استفاده نکنید.
- هرگز غذاهایی با محتوی آب کم را یخ زدایی یا گرم نکنید. مثلاً نان را در مایکرو ویو با توان بالا یا مدت زمان طولانی یخ زدایی یا گرم نکنید.
- روغن پخت و پز ممکن است آتش بگیرد. هرگز برای گرم کردن روغن پخت و پز از مایکرو ویو استفاده نکنید.

خطر انفجار!

گرم کردن غذا یا مایعات در ظرفهایی که سر آنها را بسیار محکم بسته اید درون فر ممکن است باعث انفجار شود. هرگز مایعات یا غذا را در ظرفهایی که درب آنها را بسیار محکم بسته اید گرم نکنید.

خطر آسیب جدی به سلامتی

اگر سطح دستگاه را درست تمیز نکنید ممکن است آسیب ببیند. ممکن است انرژی دستگاه آزاد شود. مرتباً دستگاه را تمیز کنید و بقایای مواد غذایی را بلافاصله بردارید. همواره محفظه پخت، درزگیر درب، خود درب، و دستگیره درب را تمیز نگه دارید. همچنین بخش " تمیز کردن و مراقبت " را ببینید.

اگر درب محفظه پخت یا درزگیر درب آسیب ببیند ممکن است انرژی فوران کند . در صورت معیوب بودن این قسمت‌ها از دستگاه استفاده نکنید و با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

انرژی میکرو ویو از دستگاههای بدون محافظ فوران می کند. هرگز محافظ دستگاه را بردارید. برای انجام هر گونه تعمیرات یا نگهداری با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.



– هشدار خطر شوک الکتریکی

تعمیر نادرست، خطرناک است. تعمیرات فقط باید توسط یکی از مهندسين آموزش دیده خدمات پس از فروش انجام شود. اگر دستگاه ایراد دارد، آنرا از برق کشیده یا فیوز را از جعبه اصلی آن قطع کنید. با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

کابل عایق لوازم برقی ممکن است در تماس با قطعات داغ لوازم، آب شوند. هرگز کابل لوازم برقی را در نقاط قابل تماس با اجزای داغ این لوازم قرار ندهید.

ورود رطوبت به دستگاه ممکن است شوک الکتریکی ایجاد کند. برای تمیز کردن دستگاه از بخار شو یا تمیز کننده های پر فشار استفاده نکنید.

یک دستگاه معیوب می تواند ایجاد شوک الکتریکی کند. هرگز دستگاهی را که ایراد دارد روشن نکنید. دستگاه را از برق کشیده یا فیوز را قطع کنید. با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

ولتاژ این دستگاه بسیار بالاست. هرگز محافظ آن را جدا نکنید.



– هشدار خطر سوختگی

قطعات و لوازم درون فر بسیار داغ می شوند. همیشه برای بیرون آوردن لوازم و قطعات از درون قسمت فر، از دستکش مخصوص فر استفاده کنید.

بخارهای الکلی ممکن است در قسمت داغ پخت و پز آتش بگیرند. هرگز مقادیر زیاد غذاهایی مانند نوشیدنی هایی که دارای میزان زیادی الکل هستند را در فر تهیه نکنید. فقط مقدار کمی از نوشیدنی هایی با مقدار زیاد الکل را مصرف کنید. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید.

غذاهای دارای پوست یا پوسته ممکن است در حین گرمایش یا پس از آن منفجر شوند. هرگز تخم مرغ را با پوست نپزید و یا تخم مرغهایی که بسیار جوشانده شده اند را دوباره گرم نکنید. پوست غذاهایی مثل سیب، گوجه فرنگی، سیب زمینی و سوسیس ممکن است منفجر شوند. قبل از گرم کردن این غذاها پوست آنها را جدا کنید.

گرما در غذای کودک به طور یکدست پخش نمی شود. هرگز غذای کودک را در ظروف یا بطریهای سربسته گرم نکنید. همیشه درپوش غا یا پستانک بطری غذای کودک را قبل از گرم کردن بردارید.

بعد از گرم کردن غذای کودک، آن را خوب بهم بزنید یا تکان دهید. قبل از خوردن غذا به کودک دمای آن را امتحان کنید.

غذاهای گرم شده از خود گرما ساطع می کنند. محفظه پخت و لوازم جانبی بسیار داغ می شود. همواره برای بیرون آوردن لوازم جانبی و از داخل محفظه پخت، از دستکشهای مخصوص فر استفاده کنید.

بسته بندیهایی که هوا بدر آنها نفوذ ندارد ممکن است منفجر شوند. به دستورالعمل های مندرج روی بسته بندی توجه کنید. همواره برای بیرون آوردن غذا از داخل محفظه پخت، از دستکشهای مخصوص فر استفاده کنید.



– هشدار خطر تاول زدگی

هنگام باز کردن درب دستگاه، ممکن است بخار بیرون آید. درب دستگاه را با دقت باز کنید و کودکان را دور از دستگاه نگهدارید.

ممکن است مایعات به هنگام گرم کردن دیر به جوش آیند. این بدان معناست که مایع به نقطه جوش رسیده است اما ممکن است حبابهای بخاری که به سطح آن می آیند را نبینید. حتی هنگامی که ظرف مایه به هنگام گرم کردن اندکی بلرزد ممکن است ناگهان به جوش آمده و به بیرون تراوش کند. برای اینکه از تاخیر در به جوش آمدن مایعات جلوگیری کنید، همیشه هنگام گرم کردن، قاشقی را درون ظرف آن بگذارید.

دستگاههای مجاور هم آسیب می بینند. همواره درزگیر درب را تمیز نگه دارید.

راه اندازی مایکرو ویو بدون غذا : اگر بدون گذاشتن غذا در محفظه فر، آن را راه اندازی کنید ممکن است اضافه بار ایجاد شود. هرگز بدون گذاشتن غذا در محفظه، دستگاه را روشن نکنید. امتحان کردن کوتاه مدت ظروف سفالی در این مورد استثناست. بخش " ظروف سفالی مناسب مایکرو ویو" را ببینید.

ذرت بوداده در مایکرو ویو: هرگز مایکرو ویو را بر روی توان بالا تنظیم کنید. از یک توان کمتر شروع کنید و آن را بیشتر از ۶۰۰ وات نرسانید. همواره پاکتهای ذرت را بر روی یک صفحه شیشه ای قرار دهید. در صورت وجود اضافه بار، ممکن است دیسک دستگاه دچار پرش شود. نباید اجازه دهید مایعات به جوش آمده بر روی صفحه گردان درون فر بچرخند. فرایند پخت را کنترل کنید. در ابتدا زمان پخت کوتاهتری را انتخاب کنید و بعد در صورت لزوم از زمان بیشتری استفاده کنید. هرگز از مایکرو ویو بدون صفحه گردان استفاده نکنید.



هشدار-خطر آسیب

- خراشی که روی درب دستگاه وجود دارد ممکن است تبدیل به ترک شود. هرگز از وسایل خراش دهنده شیشه یا لوازم تمیزکننده یا شویندههای ساینده یا تیز استفاده نکنید.
- ظروف نامناسب فر ممکن است ترک بخورند. بر روی دسته یا درپوش ظروف چینی یا سرامیک سوراخهایی وجود دارد. این سوراخها باعث مخفی شدن فضای زیر می شوند. هرگونه رطوبتی که وارد این سوراخها شود ممکن است باعث ترک خوردگی شود. همیشه از ظروف مناسب فر استفاده کنید.

دلایل آسیب

احتیاط!

درزگیر بسیار کثیف: اگر درزگیر درب بسیار کثیف باشد، درب دستگاه به درستی کار نمی کند و قسمت جلوی

نصب و اتصال

این دستگاه تنها برای استفاده خانگی طراحی شده است و باید آن را کاملا درون یک آشپز خانه جا داد.

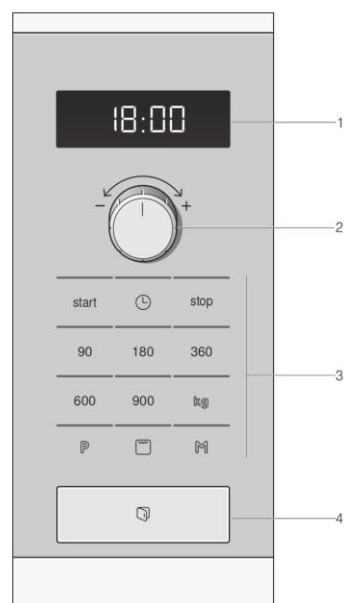
لطفا دستورالعمل های خاص مربوط به نصب را رعایت کنید.

این دستگاه دارای دوشاخه ای می باشد که حتما باید به یک پریز ارت شده مناسب وصل گردد. محافظ فیوز باید ۱۰ آمپر (مدرشکن های L یا B) باشد. ولتاژ شبکه باید با ولتاژ مندرج در صفحه مشخصات دستگاه همخوانی داشته باشد.

نصب پریز و تعویض کابل برق تنها باید توسط یک برقکار ماهر انجام شود. اگر پس از نصب، دیگر به دوشاخه دسترسی نداشته باشید، باید یک ابزار قطع کننده تمام قطبی با فاصله تماس حد اقل ۳ میلیمتر در طرف نصب وجود داشته باشد. نباید از چند راهه، رابط دوشاخه و یا چند شاخه استفاده کنید زیرا اضافه بار ایجاد شده باعث خطر آتش گرفتگی می شود.

صفحه کنترل

در اینجا بررسی کلی صفحه نمایش را خواهیم داشت. ممکن است این مشخصات بسته به مدل دستگاه متفاوت باشد.



۱- صفحه نمایش : برای ساعت و زمان پخت

۲- سلکتور گردان: برای تنظیم ساعت و زمان پخت و یا برای تنظیم برنامه های اتوماتیک

۳- دکمه ها

۴- باز کننده درب

کاربرد	دکمه ها
شروع کارکرد	start
تنظیم ساعت	
توقف عملکرد	stop
انتخاب توان ۹۰ وات مایکرو ویو	90
انتخاب توان ۱۸۰ وات مایکرو ویو	۱۸۰
انتخاب توان ۳۶۰ وات مایکرو ویو	۳۶۰
انتخاب توان ۶۰۰ وات مایکرو ویو	۶۰۰
انتخاب توان ۹۰۰ وات مایکرو ویو	۹۰۰
انتخاب برنامه های اتوماتیک	
انتخاب کیلوگرم برنامه ها	
انتخاب گریل گریل .	
انتخاب حافظه حافظه	



می توانید از این عملکرد برای گریل کردن یا پختن غذاهای گراتینه استفاده کنید.

مایکرو ویو و گریل ترکیبی

شامل عملکرد همزمان مایکرو ویو و گریل می باشد. این عملکرد برای پختن و گراتینه کردن مناسب می باشد. با استفاده از این عملکرد، غذا ترد و برشته می شود. این عملکرد بسیار سریعتر است و شما با استفاده از این عملکرد در مصرف انرژی صرفه جویی می کنید.

لوازم جانبی

صفحه گردان

چگونگی جازدن صفحه گردان

۱- حلقه گردان a را درون تورفتگی در محفظه پخت قرار دهید.

۲- اجازه دهید شکاف گردان b درون ابزار c در کف محفظه پخت قرار گیرد

سلکتور گردان

سلکتور گردان برای تغییر مقادیر پیش ورز و تنظیم شده مورد استفاده قرار می گیرد.

سلکتور گردان قابل برگشت است. برای قفل یا باز کردن قفل آن بر روی آن فشار دهید.

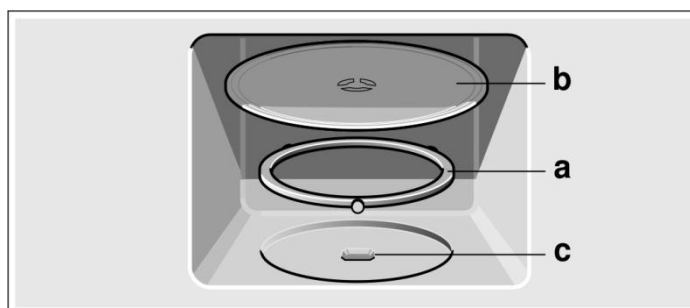
انواع گرمایش

مایکرو ویو ها

مایکرو ویو ها (ریز موجها) به گرمای درون غذا منتقل می شوند. مایکرو ویو ها برای یخ زدایی سریع، گرم کردن، ذوب کردن و پختن مناسبند.

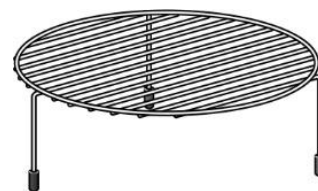
تنظیمات توان مایکرو ویو

- ۹۰۰ وات: برای گرم کردن مایعات
- ۶۰۰ وات : برای گرم کردن و پختن غذا
- ۳۶۰ وات : برای پخت گوشت و گرم کردن غذاهای ظریف
- ۱۸۰ وات برای یخ زدایی و ادامه پخت
- ۹۰ وات: برای یخ زدایی غذاهای ظریف



توجه: اگر صفحه گردان در محفظه پخت قرار ندارد از دستگاه استفاده نکنید. حتما صفحه گردان را در جای درست خود چفت کنید. صفحه گردان در هر دو جهت عقربه ساعت و خلاف عقربه ساعت می چرخد.

توری سیمی



برای گریل کردن. مثلا گریل کردن استیک، سوسیس، نان تست و یا به عنوان یک سطح برای ظروف کم عمق مورد استفاده قرار می گیرد.

توجه: توری سیمی را بر روی صفحه گردان قرار دهید.

لوازم جانبی خاص

می توانید این لوازم را از خدمات پس از فروش یا خرده فروشان متخصص خریداری کنید. **لطفا شماره HEZ** دستگاه را به ایشان بگویید. می توانید لیست کامل محصولات ما را در بروشورها یا وب سایت ما ببینید. موجودی لوازم جانبی خاص و اینکه آیا امکان سفارش کالای آنلاین وجود دارد یا نه به کشور شما بستگی دارد. جهت کسب اطلاعات بیشتر می توانید به بروشورها مراجعه کنید.


HEZ 86 D 000

ظرف پخار پز مخصوص فر

قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار

در اینجا اتمام اقدامات مورد نیاز قبل از استفاده برای اولین بار از دستگاه جهت تهیه غذا را می آموزید. ابتدا بخش "اطلاعات ایمنی" را مطالعه کنید.

تنظیم ساعت: هنگامی که برای ولین بار یا پس از قطع برق دستگاه را به برق وصل می کنید، ۳ صفر بر روی صفحه نمایش ظاهر می گردد.


۱- دکمه  را فشار دهید. "12:00" بر روی صفحه ظاهر می گردد.

۲- ساعت را با استفاده از سلکتور گردان تنظیم کنید.


۳- مجددا دکمه  را فشار دهید.

زمان جاری تنظیم می شود.

مخفی کردن ساعت

دکمه  و سپس Stop را فشار دهید. ساعت مخفی می شود.


تنظیم مجدد ساعت

دکمه  را فشار دهید. "12:00" بر روی صفحه ظاهر می گردد.

تنظیمات را طبق اطلاعات موجود در نکات ۲ و ۳ انجام دهید.

گرم کردن محفظه پخت

برای از بین بردن بوی موجود بدلیل نو بودن دستگاه، پس از قرار دادن صفحه گردان درون دستگاه و بستن درب آن، دستگاه را به مدت ۱۰ دقیقه حرارت دهید.

۱- دکمه گریل  را فشار دهید. 10:00 min بر روی صفحه ظاهر می گردد.

استفاده کنید. در اینجا اطلاعاتی در خصوص ظروف مخصوص فر و چگونگی تنظیم مایکرو ویو خواهید یافت.

مایکرو ویو

مایکرو ویو ها به درون مواد غذایی منتقل می شوند. می توانید از این عملکرد به تنهایی و یا در ترکیب با گریل

نقره یا طلا استفاده کنید ه تولید کننده این ظروف، تضمین کرده باشد که این ظروف برای استفاده در فر مناسبند.

ظروف نامناسب فر

ظروف فلزی برای استفاده در فر مناسب نیستند چون میکرو ویو ها از آنها عبور نمی کنند. غذا در ظروف فلزی سرپوشیده سرد می ماند.

احتیاط! ایجاد جرقه

ظرف فلزی-مثلا قاشقی را که درون لیوان قرار می دهید باید تا دیواره های فر و درب داخلی آن فاصله داشته باشد. زیرا در غیر اینصورت جرقه های ایجاد شده می تواند لیوان و درب داخلی فر را خراب کند.

آزمایش کردن ظروف فر

فر را روشن نکنید مگر اینکه غذا درون آن باشد. انجام کارهای زیر برای امتحان کردن ظروف از این قاعده مستثنی است.

اگر مطمئن نیستید که ظرف شما برای استفاده در فر مناسب است یا نه، کارهای زیر را انجام دهید.

۱- ظرف فر خالی را به مدت نیم الی یک دقیقه با حداکثر توان فر حرارت دهید.

۲- در حین این کار گاهی دمای فر را بررسی کنید.

وقتی به ظرف دست می زنید هنوز باید سرد یا گرم باشد. اگر ظرف داغ باشد یا جرقه ایجاد کند برای استفاده در فر مناسب نیست.

توجه: در بخش " امتحان شده برای دستگاه شما در کارگاه پخت ما" اطلاعاتی در خصوص یخ زدایی، گرمایش، ذوب کردن و پخت با استفاده از فر میکرو ویو خواهید یافت. میکرو ویو را بلافاصله امتحان کنید. به عنوان مثال می توانید یک فنجان آب یا چای را درون آن گرم کنید. از فنجان بزرگی استفاده کنید که هیچ گونه روکش نقره یا طلا نداشته باشد. یک قاشق چایخوری را در آن قرار دهید. فنجان محتوی آب یا چای را بر روی صفحه گردان قرار دهید.

۱- 900 W را فشار دهید.

۲- با استفاده از دکمه گردان، 1:30 minutes را تنظیم کنید.

۳- دکمه "start" را فشار دهید.

پس از یک دقیقه و ۳۰ ثانیه سیگنالی می شنوید. آب داغ است.

لطفا همزمان با خوردن یک فنجان چای، مجددا چند دقیقه ای وقت صرف کرده و اطلاعات ایمنی مندرج در ابتدای دفترچه راهنما را مطالعه کنید. این اطلاعات بسیار حائز اهمیتند.

نکاتی در مورد ظروف مخصوص فر

ظروف مناسب فر

ظروف مناسب فر از جنس شیشه، چینی، سرامیک، سرامیک شیشه ای یا پلاستیک مقاوم در برابر حرارت هستند. میکرو ویو ها از این ظروف عبور می کنند.

همچنین می توانید از ظروف سرو غذا استفاده کنید. با این کار دیگر مجبور نیستید غذا را از ظرفی به ظرف دیگر منتقل کنید. تنها در صورتی می توانید از ظروفی با تزیین

تنظیمات توان مایکرو ویو

تنظیم توان مایکرو ویو	مناسب برای
90 W	برای یخ زدایی غذاهای ظریف
180 W	برای یخ زدایی و ادامه پخت
360 W	برای پخت گوشت و گرم کردن غذاهای ظریف
600 W	برای گرم کردن و پختن غذا
900 W	برای گرم کردن مایعات

توجه: می توانید توان 900 W را به مدت ۳۰ دقیقه، توان 600 W را به مدت یک ساعت ، و بقیه توانها را به مدت یک ساعت و سی و نه دقیقه تنظیم کنید.

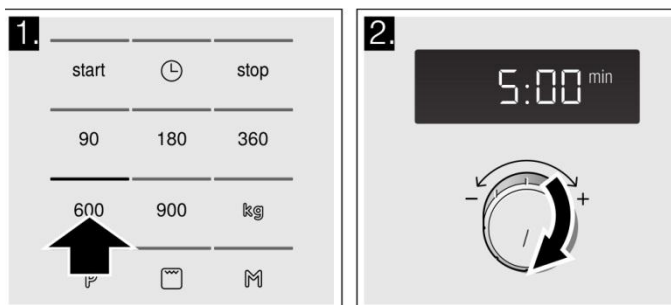
تنظیمات مایکرو ویو

مثال: مایکرو ویو با توان ۶۰۰ وات به مدت ۵ دقیقه

۱- تنظیم توان مورد نیاز مایکرو ویو را فشار دهید.

چراغ شاخص بالای این دکمه روشن می شود.

۲- با استفاده از سلکتور گردان، زمان را تنظیم کنید.



۴- دکمه start را فشار دهید.

زمان پخت با شمارش معکوس بر روی صفحه نمایش ظاهر می گردد.

تغییر زمان پخت

می توانید هر زمان که بخواهید زمان پخت را تغییر دهید. برای انجام این کار از سلکتور گردان استفاده کنید.

توقف عملکرد

دکمه Stop را فشار داده یا درب دستگاه را باز کنید. پس از بستن درب مجدداً دکمه Start را فشار دهید.

پس از پایان زمان پخت

سیگنالی را می شنوید. درب دستگاه را باز کنید یا دکمه stop را فشار دهید. ساعت بر روی صفحه نشان داده می شود.

لغو عملکرد**توجه:**

- در حین عملکرد مایکرو ویو محفظه فر سرد باقی می ماند . فن خنک کننده همچنان روشن است. حتی پس از پایان عملکرد فر نیز ممکن است این فن کار کند.
- ممکن است بر روی دریچه درب، دیواره های درونی و کف دستگاه میعان ایجاد شود. این امر طبیعی بوده و تاثیر منفی بر عملکرد مایکروویو ندارد. پس از اتمام پخت، میعان ایجاد شده را تمیز کنید.

دکمه Stop را دوبار فشار دهید یا درب دستگاه را باز کرده و دکمه Stop را یک بار فشار دهید.

توجه: همچنین می توانید ابتدا زمان پخت را تنظیم کنید و سپس تنظیمات توان مایکرو ویو را انجام دهید.

فن خنک کننده

این دستگاه مجهز به یک فن خنک کننده است که ممکن است حتی در صورت خاموش بودن فر همچنان کار کند.

گریل کردن


یک گریل پر قدرت، گرمای سطحی شدید و حتی برشته شدن غذا را تضمین می کند .

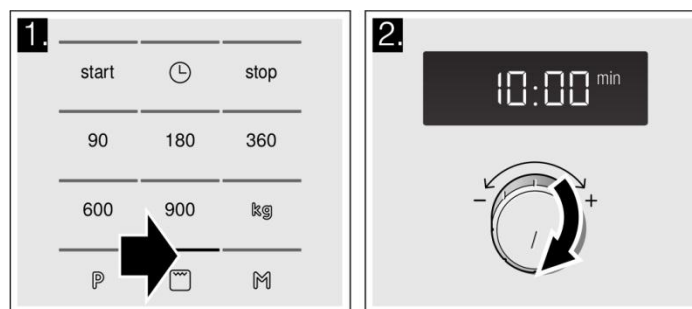
۲- با استفاده از سلکتور گردان، زمان پخت را تنظیم کنید.

۳- دکمه Start را فشار دهید.

زمان پخت با شمارش معکوس بر روی صفحه نشان داده می شود.

تنظیم گریل

۱- دکمه گریل  را فشار دهید. چراغ شاخص بالای این دکمه روشن می شود و 10:00 min بر روی صفحه ظاهر می گردد.



می توانید هر زمان که بخواهید زمان پخت را تغییر دهید. برای انجام این کار از سلکتور گردان استفاده کنید.

توقف عملکرد

دکمه Stop را فشار داده یا درب دستگاه را باز کنید. پس از بستن درب مجدداً دکمه Start را فشار دهید.

پس از پایان زمان پخت

سیگنالی را می شنوید. درب دستگاه را باز کنید یا دکمه stop را فشار دهید. ساعت بر روی صفحه نشان داده می شود.

تغییر زمان پخت

می توانید هر تنظیم توانی به استثنای ۹۰۰ وات و ۶۰۰ وات را برای مایکرو ویو انتخاب کنید.

تنظیم مایکرو ویو و گریل

مثال: مایکرو ویو با توان ۳۶۰ وات، گریل، به مدت ۵ دقیقه

۱- تنظیم توان مورد نیاز مایکرو ویو را فشار دهید.

چراغ شاخص بالای این دکمه روشن می شود.

۲- دکمه گریل را فشار دهید.

تصحیح

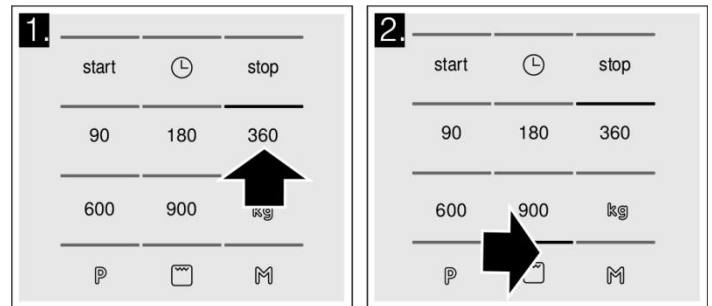
می توانید هر وقت که بخواهید زمان پخت تنظیم شده را تصحیح کنید.

لغو عملکرد

دکمه Stop را دوبار فشار دهید یا درب دستگاه را باز کرده و دکمه Stop را یک بار فشار دهید.

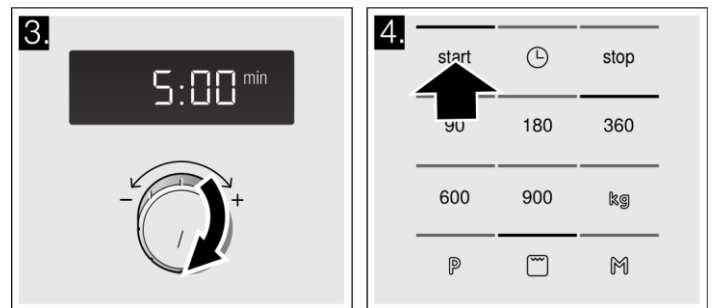
عملکرد ترکیبی گریل و مایکرو ویو

می توانید عملکرد گریل و مایکرو ویو را به طور همزمان تنظیم کنید. غذا ترد و برشته می شود. زمان پخت سریعتر می شود و با این کار در مصرف انرژی صرفه جویی می شود.



۴- دکمه start را فشار دهید.

۳- با استفاده از سلکتور گردان، زمان را تنظیم کنید.



زمان پخت با شمارش معکوس بر روی صفحه نمایش ظاهر می گردد.

پس از پایان زمان پخت

سیگنالی را می شنوید. درب دستگاه را باز کنید یا دکمه stop را فشار دهید. ساعت بر روی صفحه نشان داده می شود.

تغییر زمان پخت

می توانید هر زمان که بخواهید زمان پخت را تغییر دهید. برای انجام این کار از سلکتور گردان استفاده کنید.

توقف عملکرد

دکمه Stop را فشار داده یا درب دستگاه را باز کنید. پس از بستن درب مجدداً دکمه Start را فشار دهید.

لغو عملکرد

دکمه Stop را دوبار فشار دهید یا درب دستگاه را باز کرده و دکمه Stop را یک بار فشار دهید.

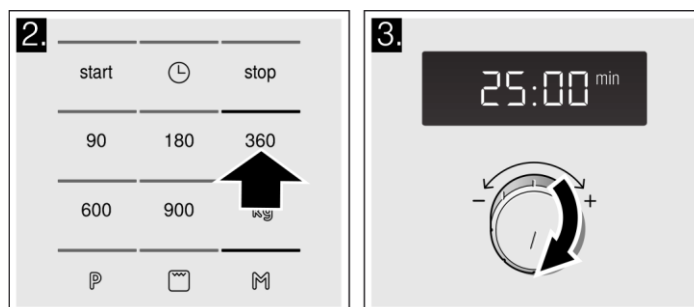
توجه: همچنین می توانید ابتدا زمان پخت را تنظیم کنید و سپس تنظیمات توان مایکرو ویو را انجام دهید.

حافظه

می توانید تنظیمات یک غذا را در حافظه ذخیره کنید و هر زمان که بخواهید دوباره از آن استفاده کنید. اگر بخواهید غذایی را به طور مکرر استفاده کنید عملکرد حافظه برای این کار مناسب است.

ذخیره تنظیمات حافظه

مثال: مایکرو ویو با توان ۳۶۰ وات، به مدت ۵ دقیقه



۴- برای تایید دکمه M را فشار دهید.

توجه:

- می توانید تنظیمات حافظه را ذخیره کرده و بلافاصله عملکرد را شروع کنید. پس از تمام شدن، به جای فشردن دکمه M دکمه Start را فشار دهید.
- ذخیره تنظیمات چند توان مایکرو ویو یکی پس از دیگری ممکن نیست.

- می توانید از عملکرد گریل به تنهایی یا در ترکیب با مایکرو ویو استفاده کنید.

ذخیره تنظیمات اتوماتیک ممکن نیست.

پس از پایان زمان پخت

سیگنالی را می شنوید. درب دستگاه را باز کنید یا دکمه Stop را فشار دهید. ساعت بر روی صفحه نشان داده می شود.

توقف عملکرد

دکمه Stop را فشار داده یا درب دستگاه را باز کنید. پس از بستن درب مجدداً دکمه Start را فشار دهید.

لغو عملکرد

دکمه Stop را دوبار فشار دهید یا درب دستگاه را باز کرده و دکمه Stop را یک بار فشار دهید

افزودن به حافظه

۱- دکمه M را فشار دهید. تنظیمات قبلی ناپدید می شود.

۲- تنظیمات جدید را طبق مراحل ۱ تا ۴ ذخیره کنید.

شروع حافظه

شروع برنامه ذخیره شده بسیار آسان می باشد. غذا را در دستگاه قرار داده و درب آن را ببندید.

۱- دکمه M را فشار دهید. تنظیمات ذخیره شده نشان داده می شود.

۲- دکمه start را فشار دهید. زمان پخت با شمارش معکوس بر روی صفحه نشان داده می شود.

تغییر مدت سیگنال

هنگام خاموش شدن دستگاه، سیگنالی را می شنوید. می توانید طول مدت این سیگنال صوتی را تغییر دهید.

دکمه "start" را به مدت ۶ ثانیه فشار دهید. مدت زمان جدید سیگنال را انتخاب کنید. ساعت بر روی صفحه نمایش


ظاهر می گردد. می توانید یکی از تنظیمات زیر را انجام دهید:


مدت زمان کوتاه سیگنال: ۳۰ ثانیه


مدت زمان طولانی سیگنال: ۳۰۰ ثانیه

تمیز کردن و مراقبت

با مراقبت و نظافت درست، فر شما ظاهر نوی خواهد داشت و تا مدت زمان طولانی، به درستی کار خواهد کرد. در این بخش به شما توضیح می دهیم که چطور از فرتان به درستی مراقبت کرده و آنرا تمیز کنید.

 **خطر سوختگی:** هرگز بلافاصله پس از خاموش کردن دستگاه، آن را تمیز نکنید. اجازه دهید دستگاه کاملاً سرد شود.

 **خطر شوک الکتریکی:** هرگز دستگاه را در آب فرو نبرد و یا برای تمیز کردن آن از دستگاه پر فشار استفاده نکنید.

 **خطر اتصال کوتاه:** هرگز از تمیز کننده های پر فشار یا بخار شوها برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

عوامل تمیز کننده

دستگاه دارای سطوح مختلفی می باشد. با رعایت اطلاعات مندرج در جدول زیر می توانید از آسیب ناشی از استفاده عامل تمیز کننده نا مناسب جلوگیری کنید.

احتیاط!

قبل از تمیز کردن دستگاه آن را از برق بکشید یا مدارشکن درون جعبه فیوز را خاموش کنید. سطوح بیرونی دستگاه و محفظه پخت را با دستمال مرطوب و یک شوینده ملایم تمیز کنید. آن را با استفاده از یک دستمال تمیز خشک کنید.

از اقلام زیر برای تمیز کردن استفاده نکنید:

- عوامل تمیز کننده زبر یا ساینده
- عوامل تمیز کننده با محتوی الکل بالا
- پدهای شستشوی یا اسفنج های تمز کننده زبر
- تمیز کننده های پر فشار یا بخار شوها
- تمیز کننده های خاص برای تمیز کردن دستگاه زمانی که دستگاه داغ است

قسمت	مواد تمیز کننده
قسمت خارجی دستگاه	
قسمت جلوی دستگاه	آب داغ صابونی: با پارچه مخصوص قاب تمیز کرده و با پارچه ای نرم آنرا خشک کنید. هرگز از شیشه پاک کن یا خراشنده شیشه استفاده نکنید.
قسمت جلوی دستگاه از جنس فولاد ضد زنگ	آب داغ صابونی: با پارچه مخصوص قاب تمیز کرده و با پارچه ای نرم آنرا خشک کنید. رسوبات آهنی، لکه های روغن و نشاسته و لکه های پروتئین را (مانند سفیده تخم مرغ) به سرعت پاک کنید. ممکن است زیر این لکه ها زنگ زدگی ایجاد شود. محصولات مخصوص تمیز کننده استیل ضد زنگ که مناسب سطوح داغ باشند، در دفاتر خدمات پس از فروش ما یا از فروشگاه های اختصاصی قابل دریافت هستند. هرگز از شیشه پاک کن یا خراشنده شیشه استفاده نکنید.
محفظه پخت از جنس فولاد ضد زنگ	آب داغ صابونی: با پارچه مخصوص قاب تمیز کرده و با پارچه ای نرم آنرا خشک کنید. اگر فر بسیار کثیف است از تمیز کننده فر استفاده کنید اما فقط هنگامی که فر سرد است این کار را انجام دهید. بهتر است از اسفنج فولاد ضد زنگ استفاده کنید. از اسپری تمیز کننده های دیگر مواد ساینده یا خراش دهنده استفاده نکنید. پدهای شستشو، اسفنج های زبر، یا تمیز کننده های روغن نیز مناسب نیستند. این اقلام باعث ایجاد خراش بر روی سطوح می شوند. اجازه دهید سطوح درونی کاملا خشک شوند.
پلاستیک	آب داغ صابونی: با پارچه مخصوص قاب تمیز کرده و با پارچه ای نرم آنرا خشک کنید. هرگز از شیشه پاک کن یا خراشنده شیشه استفاده نکنید
سطوح رنگی	آب داغ صابونی: با پارچه مخصوص قاب تمیز کرده و با پارچه ای نرم آنرا خشک کنید.
تو رفتگی محفظه پخت	دستمال مرطوب اطمینان حاصل کنید که رطوبت از طریق صفحه گردان وارد دستگاه نمی شود.

صفحه گردان	آب داغ صابونی: هنگام جا زدن صفحه گردان و حلقه گردان اطمینان حاصل کنید که درست چفت می شوند.
توری سیمی	آب داغ صابونی: توری را با استفاده از تمیز کننده فولاد ضد زنگ و یا ماشین ظرفشویی تمیز کنید.
صفحات درب	شیشه پاک کن : با پارچه مخصوص قاب تمیز کرده و با پارچه ای نرم آنرا خشک کنید. هرگز از محصولات خراش دهنده شیشه استفاده نکنید.
صفحه کنترل	آب داغ صابونی: با پارچه مخصوص قاب تمیز کرده و با پارچه ای نرم آنرا خشک کنید. هرگز محصولات خراش دهنده شیشه یا خراشنده شیشه استفاده نکنید
درزگیر	آب داغ صابونی: با استفاده از یک دستمال قاب، آن را تمیز کنید. از ساییدن آن خودداری کنید. از تمیز کننده فلزی یا خراش دهنده شیشه استفاده نکنید.

جدول عملکرد بد

بد کار کردن دستگاه معمولا توضیح ساده ای دارد. لطفا قبل از تماس گرفتن با خدمات پس از فروش، جدول زیر را مطالعه کنید .

اگر نتیجه مطلوب خود را از غذا نگرفتید، به بخش " امتحان شده برای دستگاه شما در محفظه پخت ما" مراجعه کنید. در آنجا نکات و فنون بسیاری را خواهید یافت.

 - هشدار خطر شوک الکتریکی

تعمیر نادرست، خطرناک است. تعمیرات فقط باید توسط یکی از مهندسين آموزش دیده خدمات پس از فروش انجام شود. می توانید در مورد برخی از پیامهای خطا، خودتان ایراد را برطرف کنید.

مشکل	دلیل احتمالی	توضیحات/ چاره
دستگاه کار نمی کند	دو شاخه به شبکه وصل نیست	دو شاخه را به برق وصل کنید.
	قطعی برق	بررسی کنید که آیا چراغ و یا دیگر وسایل آشپزخانه کار می کنند یا خیر.
	نقص مدار شکن	به جعبه فیوز نگاه کنید . فیوز باید در حالت OK باشد.
راه اندازی نادرست	مدار شکن داخل جعبه فسوز را خاموش کنید.پس از ۱۰ ثانیه مجددا آن را روشن کنید.	
	مجددا زمان را تنظیم کنید.	
بر روی صفحه نمایش ۳ صفر فلاش می زند.	قطعی برق	
دستگاه راه اندازی نمی شود. یک زمان پخت بر روی صفحه نشان داده می شود.	بطور اتفاقی سلکتور گردان را فشار داده اید.	دکمه "stop" را فشار دهید.
	پس از انجام تنظیم، دکمه "start" را فشار نداده اید.	دکمه "start" را فشار دهید و یا با فشردن دکمه "stop" تنظیمات را پاک کنید.
مایکرو ویو کار نمی کند.	درب دستگاه را کامل نبسته اید دکمه "start" را فشار نداده اید	
گرم شدن غذا بیش از حد معمول طول می کشد.	مایکرو ویو بر روی توان بسیار پایین تنظیم شده است.	توان بالاتری را انتخاب کنید
	مقدار غذایی که در دستگاه گذاشته اید بیش از حد معمول است.	اگر مقدار غذا را دو برابر می کنید زمان را نیز دو برابر کنید
	غذا سردتر از حد معمول است	در حین پخت غذا را بهم زده یا تکان دهید
صفحه گردان صدای خش خش یا سایش می دهد	اطراف صفحه گردان کثیف است یا یک شیء خارجی در آن گیر کرده است.	حلقه استوانه و گودی درون محفظه پخت را تمیز کنید.
کارکرد مایکرو ویو بدون دلیل کنسل شده است	مایکروویو نقص دارد	در صورت تکرار این نقص با خدمات پس از فروش تماس بگیرید

خدمات پس از فروش

اگر دستگاه شما نیاز به تعمیر داشته باشد، خدمات پس از فروش ما، در خدمت شماست. ما همواره برای جلوگیری از بازدیدهای غیرضروری متخصصین خدمات از دستگاه شما، راه حل درستی را برای شما پیدا خواهیم کرد.

اعداد E و FD

هر زمانی که با ما تماس گرفتید، لطفا شماره محصول (عدد E) و شماره تولید (عدد FD) را در اختیار ما بگذارید تا بتوانیم با راهنمایی های درستی به شما خدمت کنیم. صفحه اطلاعاتی که شامل این اعداد هستند را می توانید درست راست درب دستگاه ببینید.

پس از پایان زمان پخت

سیگنالی را می شنوید. درب دستگاه را باز کنید یا دکمه Stop را فشار دهید. ساعت بر روی صفحه نشان داده می شود.

تصحیح

دو مرتبه دکمه "Stop" را فشار دهید و مجددا تنظیم را انجام دهید.

توقف عملکرد

دکمه Stop را دوبار فشار دهید یا درب دستگاه را باز کرده و پس از بستن درب، مجددا دکمه Start را یک بار فشار دهید.

لغو کردن

دکمه Stop را دوبار فشار دهید یا درب دستگاه را باز کرده و دکمه Stop را یک بار فشار دهید.

توجه

برای صرفه جویی در وقت، در صورت لزوم می توانید یادداشتی از شماره دستگاه و شماره تلفن خدمات پس از فروش در قسمت زیر بنویسید.

E no.		FD no.	
After-sales service ☎			

لطفا در نظر داشته باشید که در صورت بازدید توسط متخصص های فنی ما، حتی در طول دوره گارانتی، مبلغی دریافت خواهد شد.

شما می توانید اطلاعات تماس تمام کشورها را در اینجا یا در لیست ضمیمه شده خدمات پس از فروش پیدا کنید.

برای رزرو بازدید مهندس از دستگاه و دریافت توصیه هایی در خصوص دستگاه :

GB 0844 8928979

اگر با خط ثابت BT تماس بگیرید. هزینه تماس ۳ الی ۶ درصد در دقیقه تا خواهد بود.

IE 01450 2655

حداکثر سه پوند در دقیقه

حد اقل ۰.۰۰۸۸ پوند در دقیقه

به متخصصین کارخانه اعتماد داشته باشید. بنابر این می توانید مطمئن شوید که عمل تعمیر توسط متخصصین باتجربه و آموزش دیده ای انجام می شود

گروه ۲ به معنای این است که مایکرو ویو ها برای گرمایش غذا تولید شده اند. درجه B به این معناست که دستگاه مخصوص استفاده خانگی است.

که می توانند قطعات یدکی اصلی را برای وسیله خانگی تان تهیه کنند.

این دستگاه با استانداردهای EN 55011 و CISPR 11 مطابقت دارد. این دستگاه از گروه ۲ و درجه B است.

اطلاعات فنی

AC 230 - 240 V, 50 Hz	ولتاژ ورودی
1450 W	مصرف برق
900 W	حداکثر توان خروجی
1200 W	قدرت گریل
2450 MHz	فرکانس مایکرو ویو
10 A	فیوز
382 mm x 594 mm x 388 mm	ابعاد دستگاه (طول*عرض*ارتفاع)
208 mm x 328 mm x 369 mm	ابعاد محفظه پخت (طول*عرض*ارتفاع)
دارد	تاییدیه VDE
دارد	علامت CE

الکتریکی و الکترونیکی (پسماند تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی) - (WEEE) برچسب خورده است. این رهنمودها چارچوبی را برای بازیافت عملی این دستگاهها از طریق EU مشخص می کند.



دور انداختن بسته بندی به روش محیط

دوستانه

این دستگاه بر اساس دستورالعمل اروپایی 2012/19/EU در خصوص دستگاههای مستعمل

توجه: می توانید از بین ۸ برنامه اتوماتیک یکی را انتخاب کنید.

تنظیم یک برنامه

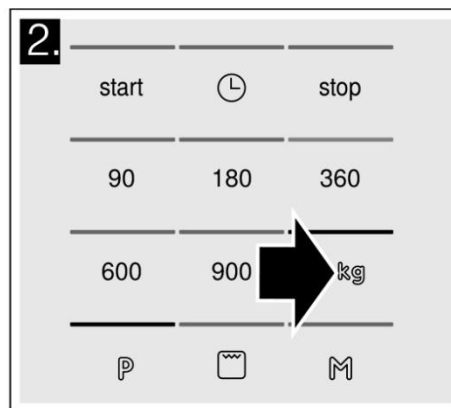
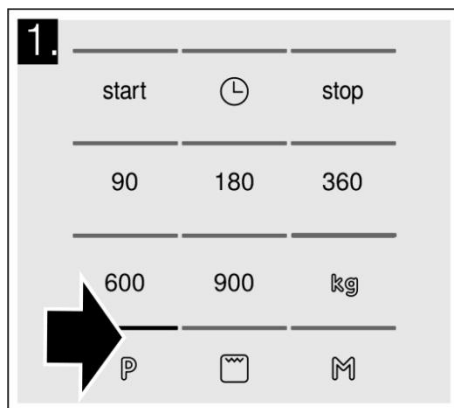
پس از اینکه برنامه ای را انتخاب کردید، تنظیمات را به شرح زیر انجام دهید.

برنامه های اتوماتیک

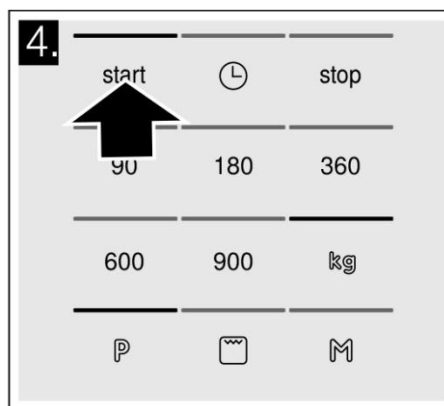
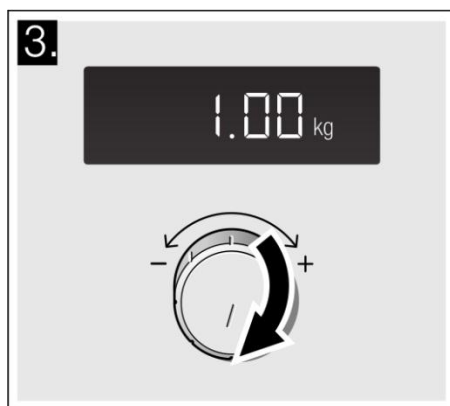
با استفاده از برنامه های اتوماتیک می توانید غذای خود را خیلی راحت آماده کنید. برنامه را انتخاب کرده و وزن غذای خود را وارد کنید. برنامه اتوماتیک تنظیمات بهینه را انجام می دهد.

۲- دکمه **kg** را فشار دهید. چراغ نشانگر بالای این دکمه روشن می شود و یک وزن پیشنهادی بر روی صفحه ظاهر می گردد.

۱- مرتباً کلید **P** را فشار دهید تا شماره برنامه مورد نیاز شما بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد. چراغ نشانگر بالای این دکمه روشن می شود.



۳- سلکتور گردان را بچرخانید تا وزن مورد نیاز مشخص شود. دکمه **start** را فشار دهید.



می توانید با استفاده از دکمه **P** یا **kg** شماره برنامه یا وزن غذا را جستجو کنید.

بخ زدایی با استفاده از برنامه های اتوماتیک

برای بخ زدایی مرغ، گوشت، و نان، می توانید از ۴ برنامه بخ زدایی استفاده کنید.

توجه:

می توانید ببینید که زمان پخت به صورت شمارشی معکوس بر روی صفحه ظاهر می گردد.

برای برخی از برنامه ها پس از مدت زمان خاصی سیگنالی شنیده می شود. درب دستگاه را باز کرد، غذا را بهم بزنید و مرغ یا گوشت را برگردانید.

پس از بستن درب، مجدداً دکمه **start** را فشار دهید.

آماده سازی غذا

از غذاهایی استفاده کنید که در دمای ۱۸- درجه سانتیگراد منجمد شده اند و در مقادیر بسته بندی شده و بسیا نازک نگهداری شده اند. غذایی را که قرار است یخ زدایی کنید از بسته بندی بیرون آورده و آن را وزن کنید. برای تنظیم برنامه باید وزن غذا را بدانید.

هنگام یخ زدایی مرغ یا گوشت مقداری مایع جمع می شود. هنگام برگرداندن مرغ یا گوشت این مایع را جمع کنید و هیچ گونه استفاده ای از آن نکنید. این مواد نباید به غذاهای دیگر نیز برخورد کنند.

ظروف مخصوص فر

غذا را درون یک ظرف کم عمق مناسب فر مثلا یک بشقاب بلور قرار دهید و روی آن را نپوشانید.

زمان مکث

غذای یخ زدایی شده را به مدت ۱۰ الی ۳۰ دقیقه دیگر بگذارید بماند تا دمای یکدستی در آن ایجاد شود. زمان مکث برای تکه های بزرگ گوشت باید طولانی تر از زمان مکث تکه های کوچک باشد. قبل از شروع زمان مکث باید قطعات تخت گوش و اقلام قیمه شده گوشت را از یکدیگر جدا کنید.

پس از این می توانید به آماده سازی غذا ادامه دهید حتی اگر قطعات ضخیم همچنان در بین دیگر قطعات یخ زده باشند. اکنون می توانید دل و جگر را از مرغ جدا کنید.

سیگنال

برای برخی از برنامه ها پس از مدت زمان خاصی، یک سیگنال به گوش می رسد، درب را ببندید و دکمه Start را فشار دهید.

شماره برنامه	محدوده وزن بر حسب کیلوگرم	یخ زدایی
P 01	۰.۲۰-۱	گوشت قیمه شده
P 02	۰.۲۰-۱	قطعات گوشت
P 03	۰.۴۰-۱.۸۰	مرغ، تکه های مرغ
P 04	۰.۲۰-۱	نان

پخت با استفاده از برنامه های اتوماتیک

می توانید با استفاده از سه برنامه، برنج، سیب زمینی، یا سبزیجات را بپزید.

توجه:

ظروف مخصوص فر

غذا باید درون ظروف مخصوص فر با درپوش پخته شود. برای برنج می توانید از ظرف بزرگتر و عمیق تری استفاده کنید.

آماده سازی غذا

غذا را وزن کنید. برای تنظیم برنامه باید وزن غذا را بدانید. از برنج مخصوص جوشاندن در کیسه استفاده نکنید. طبق دستورالعمل روی بسته بندی برنج، به مقدار مورد نیاز آب به برنج اضافه کنید. معمولا مقدار آب دو الی سه برابر مقدار برنج است.

سیب زمینی

برای سیب زمینی های جوشیده شد، سیب زمینی تازه را به قطعات کوچک یک اندازه برش بزنید. به ازای هر

هنگامیکه برنامه در حال اجراست، پس از مدتی سیگنالی را می شنوید. غذا را بهم بزنید.

زمان مکث

پس از اتمام برنامه غذا را مجددا بهم بزنید. باید ۵ الی ۱۰ دقیقه دیگر بگذارید غذا بملند تا دمای یکدستی در آن ایجاد شود. نتیجه پخت به کیفیت و غلظت غذا بستگی دارد.

۱۰۰ گرم سیب زمینی جوشیده شده، یک قاشق سوپخوری آب و مقداری نمک اضافه کنید.

سبزیجات تازه

سبزی تازه و تمیز کرده را وزن کنید. آنها را به قطعات کوچک یک اندازه برش بزنید. به ازای هر ۱۰۰ گرم سبزی تازه، یک قاشق سوپخوری آب اضافه کنید.

سیگنال

شماره برنامه	محدوده وزن بر حسب کیلوگرم	
P 05	۰.۰۵-۰.۲	برنج
P 06	۰.۱۵-۱	سیب زمینی
P 07	۰.۱۵-۱	سبزیجات

غذا را از بسته بندی بیرون آورده و وزن کنید. اگر امکان وارد کرن وزن دقیق غذا وجود ندارد، وزنی را حدودا کمی بالاتر یا پایین تر از آن است انتخاب نمایید.

زمان مکث

پس از اتمام برنامه غذا را مجددا بهم بزنید. باید ۵ الی ۱۰ دقیقه دیگر بگذارید غذا بملند تا دمای یکدستی در آن ایجاد شود.

برنامه های پخت ترکیبی

توجه

ظروف مخصوص فر

غذا را در ظرفی بپزید که خیلی بزرگ نباشد، در برابر گرما مقاوم باشد و برای استفاده در فر نیز مناسب باشد.

آماده سازی غذا

شماره برنامه	محدوده وزن بر حسب کیلوگرم	
		برنامه پخت ترکیبی
P 08		غذا های پخته شده و یخ زده تا ۰.۴-۰.۹ گرم و ارتفاع ۳ سانتیمتر

تست دستگاه شما در کارگاه پخت ما

در اینجا گزینه ای از غذاها و تنظیمات آن را می بینید. ما به شما نشان می دهیم که کدام تنظیم توان مایکرو ویو برای غذای شما بهترین گزینه است..همچنین راهنمایی هایی در خصوص ظروف مخصوص فر و روش آماده سازی فرا می گیرید.

اطلاعاتی در خصوص جداول

جداول زیر، گزینه ها و تنظیمات بیشماری را برای مایکرو ویو در اختیار شما قرار می دهد. زمانهای مشخص شده در جداول صرفا به عنوان راهنما آورده شده اند. این زمانها ممکن است بر حسب ظروف مورد استفاده، کیفیت، دما، و غلظت غذا متفاوت باشد. محدوده های زمانی غالباً در جداول مشخص شده اند. ابتدا کوتاهترین زمان را انتخاب کرده و سپس در صورت نیاز زمان را بیشتر کنید. ممکن است مقدار غذای شما با مقدار غذای مشخص شده در جدول متفاوت باشد. در این مورد از قانون سرانگشتی زیر استفاده کنید: اگر مقدار غذا را دو برابر می کنید تقریباً زمانرا نیز دو برابر کنید. اگر مقدار غذا را نصف می کنید زمان را نیز نصف کنید.

همیشه ظرف غذا را بر روی صفحه گردان قرار دهید.

یخ زدایی

توجه

- غذای یخ زده را درون ظرف سر باز بر روی دیسک گردان قرار دهید.
- قسمتهای نازک همچون ران و بال مرغ، و لایه های چرب بیرونی بریانی ها را می توانید در تکه های کوچکی از فویل آلومینیوم بپوشانید.
- فویلها نباید به دیواره های فر برخورد کنند. می توانید در نیمه زمان یخ زدایی فویلها را بردارید.
- هنگام یخ زدایی مرغ یا گوشت یا گوشت مایع جمع می شود. هنگام برگرداندن مرغ یا گوشت این مایع را جمع کنید و هیچ گونه استفاده ای از آن نکنید. این مواد نباید به غذاهای دیگر نیز برخورد کنند.
- غذا را در حین یخ زدایی یکی دو بار برگردانید یا بهم بزنید.
- غذای یخ زدایی شده را به مدت ۱۰ الی ۳۰ دقیقه دیگر بگذارید در دمای اتاق بماند تا دمای یکدستی در آن ایجاد شود. اکنون می توانید دل و جگر را از مرغ جدا کنید. هنوز هم گوشت احتیاج به آماده سازی دارد حتی اگر تکه کوچکی در وسط آن یخ زده باشد.

غذا	وزن	تنظیم توان مایکرو ویو بر حسب وات، زمان پخت بر حسب دقیقه	توضیحات
تکه های کامل گوشت (گاو، گوساله، یا خوک، با استخوان یا بدون استخوان)	۸۰۰ گرم	۱۸۰ وات، ۱۵ دقیقه + ۹۰ وات، ۲۰-۱۰ دقیقه	-----
	۱ کیلو گرم	۱۸۰ وات، ۲۰ دقیقه + ۹۰ وات، ۲۵-۱۵ دقیقه	
	۱.۵ کیلو گرم	۱۸۰ وات، ۳۰ دقیقه + ۹۰ وات، ۳۰-۲۰ دقیقه	
قطعات یا تکه های گوشت (گاو، گوساله، یا خوک)	۲۰۰ گرم	۱۸۰ وات، ۲ دقیقه + ۹۰ وات، ۶-۴ دقیقه	هنگام برگرداندن، قطعات یخ زده را جدا کنید.
	۵۰۰ گرم	۱۸۰ وات، ۵ دقیقه + ۹۰ وات، ۱۰-۵ دقیقه	

	۱۸۰ وات، ۸ دقیقه + ۹۰ وات، ۱۵-۱۰ دقیقه	۸۰۰ گرم	
در صورت امکان، غذا را به صورت تخت فریز کنید. چندین بار غذا را برگردانید و هرگونه گوشت یخ زده را جدا کنید.	۹۰ وات، ۱۰ دقیقه	۲۰۰ گرم	گوشت قیمه شده، مخلوط
	۱۸۰ وات، ۵ دقیقه + ۹۰ وات، ۱۰-۵ دقیقه	۵۰۰ گرم	
	۱۸۰ وات، ۸ دقیقه + ۹۰ وات، ۲۰-۱۰ دقیقه	۸۰۰ گرم	
-----	۱۸۰ وات، ۸ دقیقه + ۹۰ وات، ۱۵-۱۰ دقیقه	۶۰۰ گرم	مرغ یا تکه های مرغ
	۱۸۰ وات، ۱۵ دقیقه + ۹۰ وات، ۲۵-۲۰ دقیقه	۱۰۲ کیلو گرم	
هر گونه قطعات یخ زده را جدا کنید.	۱۸۰ وات، ۵ دقیقه + ۹۰ وات، ۱۰-۵ دقیقه	۴۰۰ گرم	فیله، استیک، یا قطعات ماهی
-----	۱۸۰ وات، ۱۵-۱۰ دقیقه	۳۰۰ گرم	سبزیجات، مثلاً نخود فرنگی
در حین یخ زدایی غذا را با دقت بهم بزنید و هر گونه قطعه یخ زده را جدا کنید.	۱۸۰ وات، ۱۰-۷ دقیقه	۳۰۰ گرم	میوه، مثلاً تمشک
	۱۸۰ وات، ۸ دقیقه + ۹۰ وات، ۱۰-۵ دقیقه	۵۰۰ گرم	
تمام بسته بندیها را جدا کنید.	۱۸۰ وات، ۱ دقیقه + ۹۰ وات، ۳-۲ دقیقه	۱۲۵ گرم	کره، یخ زدایی
	۱۸۰ وات، ۱ دقیقه + ۹۰ وات، ۴-۳ دقیقه	۲۵۰ گرم	
-----	۱۸۰ وات، ۶ دقیقه + ۹۰ وات، ۱۰-۵ دقیقه	۵۰۰ گرم	قرص نان
	۱۸۰ وات، ۱۲ دقیقه + ۹۰ وات، ۲۰-۱۰ دقیقه	۱ کیلو گرم	
تنها کیک بدون خامه یا بستنی، تکه های کیک را جدا کنید.	۹۰ وات، ۱۵-۱۰ دقیقه	۵۰۰ گرم	کیک خشک، مثلاً کیک اسفنجی
	۱۸۰ وات، ۵ دقیقه + ۹۰ وات، ۱۵-۱۰ دقیقه	۷۵۰ گرم	
تنها کیک بدون خامه، بستنی یا ژلاتین	۱۸۰ وات، ۵ دقیقه + ۹۰ وات، ۲۰-۱۵ دقیقه	۵۰۰ گرم	کیک تر، مثلاً کیک میوه ای و چیز کیک
	۱۸۰ وات، ۷ دقیقه + ۹۰ وات، ۲۰-۱۵ دقیقه	۷۵۰ گرم	

یخ زدایی، گرم کردن، یا پختن غذاهای یخ زده

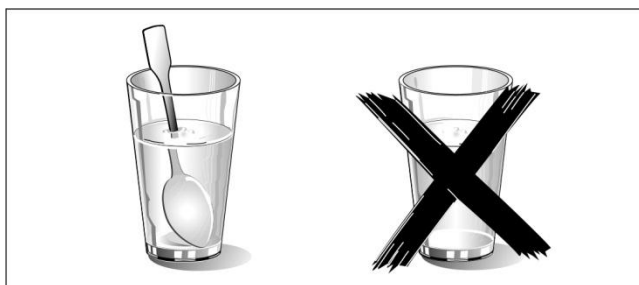
- روی غذا را بپوشانید. در صورت نداشتن درپوش مناسب یا ظروف مخصوص فر، از یک بشقاب یا فویل مخصوص مایکرو ویو استفاده کنید.
- در حین پخت غذا، آن را ۲ الی ۳ بار بهم بزنید.
- پس از گرم کردن غذا، بگذارید غذا ۲ الی ۵ دقیقه بماند تا دمای یکدستی در آن ایجاد شود.
- همواره هنگام برداشتن بشقاب از درون فر از دستمال یا دستکش مخصوص فر استفاده کنید.
- این کار کمک می کند که غذا مزه منحصر به فرد خود را حفظ کند و به ادویه کمتری نیاز داشته باشد.
- غذای آماده را از بسته بدی بیرون آورید. غذا در ظرف مناسب مایکرو ویو سریعتر و یکدست تر گرم می شود. ممکن است برای گرم کردن قسمتهای مختلف غذا، به دمای یکسانی نیاز نداشته باشید.
- غذاهای تخت سریعتر از غذاهای که روی هم چیده شده اند می پزند. بنابراین باید غذا را طوری در مایکرو ویو بچینید که حتی الامکان تخت باشد.
- نباید غذاهای مختلف را در لایه های روی هم بچینید.

توضیحات	تنظیم توان مایکرو ویو بر حسب وات، زمان بر حسب دقیقه	وزن (گرم)	یخ زدایی-گرم کردن یا پخت غذای یخ زده
--	۶۰۰ وات، ۸-۱۱ دقیقه	۴۰۰-۳۰۰	منو، غذای بشقابی، غذای آماده (۳-۲ قسمت)
--	۶۰۰ وات، ۸-۱۰ دقیقه	۴۰۰	سوپ
-	۶۰۰ وات، ۱۰-۱۳ دقیقه	۵۰۰	تاس کباب
هنگام بهم زدن تکه های گوشت را جدا کنید.	۶۰۰ وات، ۱۲-۱۷ دقیقه	۵۰۰	قطعات یا تکه های گوشت درون سس، مثلاً گولاش
آب، آب لیمو یا شراب را به دلخواه اضافه کنید.	۶۰۰ وات، ۱۰-۱۵ دقیقه	۴۰۰	ماهی، مثلاً استیک فیله
--	۶۰۰ وات، ۱۰-۱۵ دقیقه	۴۵۰	اقلام پختنی مثل لازانیا و کانلونی
کمی مایع اضافه کنید.	۶۰۰ وات، ۲-۵ دقیقه	۲۵۰	غذاهای جانبی مثل برنج و پاستا
	۶۰۰ وات، ۸-۱۰ دقیقه	۵۰۰	
به اندازه ای آب اضافه کنید که سطح مواد را بپوشاند.	۶۰۰ وات، ۸-۱۰ دقیقه	۳۰۰	سبزیجات، مثل نخود فرنگی، بروکلی، و هویج
	۶۰۰ وات، ۱۴-۱۷ دقیقه	۶۰۰	
بدون افزودن آب بپزید.	۶۰۰ وات، ۱۱-۱۶ دقیقه	۴۵۰	اسفناج

گرم کردن غذا

هشدار-خطر تاول زدگی

- ممکن است مایعات به هنگام گرم کردن دیر به جوش آیند. این بدان معناست که مایع به نقطه جوش رسیده است اما ممکن است حبابهای بخاری که به سطح آن می آیند را نبینید. حتی هنگامی که ظرف مایه به



هنگام گرم کردن اندکی بلرزد ممکن است ناگهان به جوش آمده و به بیرون تراوش کند. برای اینکه از تاخیر در به جوش آمدن مایعات جلوگیری کنید، همیشه هنگام گرم کردن، قاشقی را درون ظرف آن بگذارید.

احتیاط!

- غذاهای تخت سریعتر از غذاهای که روی هم چیده شده اند می پزند. بنابراین باید غذا را طوری در مایکرو ویو بچینید که حتی الامکان تخت باشد.
- نباید غذاهای مختلف را در لایه های روی هم بچینید.
- روی غذا را بپوشانید. در صورت نداشتن درپوش مناسب یا ظروف مخصوص فر، از یک بشقاب یا فویل مخصوص مایکرو ویو استفاده کنید.
- در حین پخت غذا، آن را ۲ الی ۳ بار بهم بزنید.
- پس از گرم کردن غذا، بگذارید غذا ۲ الی ۵ دقیقه بماند تا دمای یکدستی در آن ایجاد شود.
- همواره هنگام برداشتن بشقاب از درون فر از دستمال یا دستکش مخصوص فر استفاده کنید.

ظرف فلزی-مثلا قاشقی را که درون لیوان قرار می دهید باید تا دیواره های فر و درب داخلی آن فاصله داشته باشد. زیرا در غیر اینصورت جرقه های ایجاد شده می تواند لیوان و درب داخلی فر را خراب کند.

توجه

- غذای آماده را از بسته بدی بیرون آورید. غذا در ظرف مناسب مایکرو ویو سریعتر و یکدست تر گرم می شود. ممکن است برای گرم کردن قسمتهای مختلف غذا، به دمای یکسانی نیاز نداشته باشید.

گرم کردن غذا	وزن	تنظیم توان مایکرو ویو بر حسب وات، زمان پخت بر حسب دقیقه	توضیحات
منو، غذای بشقابی، غذای آماده (۳-)	۳۵۰-۴۰۰ گرم	۶۰۰ وات، ۸-۴ دقیقه	--
نوشیدنیها	۱۵۰ میلی لیتر	۹۰۰ وات، ۲-۱ دقیقه	قاشقی را درون لیوان بگذارید. نوشیدنیهای الکلی را بیش از حد گرم نکنید، در حین گرم کردن، آن را چک کنید.
	۳۰۰ میلی لیتر	۹۰۰ وات، ۳-۲ دقیقه	
	۵۰۰ میلی لیتر	۹۰۰ وات، ۴-۳ دقیقه	

سر پوش یا پستانک ظرف را بردارید. غذا را خوب بهم بزنید و قبل از خوردن به کودک، دمای آن را امتحان کنید.	۳۶۰ وات، تقریباً نیم دقیقه	۵۰ میلی لیتر	غذای کودک، مثلاً بطری کودک
	۳۶۰ وات، تقریباً یک دقیقه	۱۰۰ میلی لیتر	
	۳۶۰ وات، تقریباً یک و نیم دقیقه	۲۰۰ میلی لیتر	
--	۶۰۰ وات، ۲-۳ دقیقه	۲۰۰ گرم	یک فنجان سوپ
--	۶۰۰ وات، ۴-۵ دقیقه	۴۰۰ گرم	۲ فنجان سوپ
قطعات گوشت را از هم جدا کنید.	۳۶۰ وات، ۸-۱۱ دقیقه	۵۰۰ گرم	گوشت درون سس
--	۶۰۰ وات، ۶-۸ دقیقه	۴۰۰ گرم	تاس کباب
--	۶۰۰ وات، ۶-۱۱ دقیقه	۸۰۰ گرم	
مقداری مایع اضافه کنید.	۶۰۰ وات، ۲-۳ دقیقه	۱۵۰ گرم	سبزیجات، یک قسمت
	۶۰۰ وات، ۳-۵ دقیقه	۳۰۰ گرم	سبزیجات، دو قسمت

پخت غذا

توجه

- این کار کمک می کند که غذا مزه منحصر به فرد خود را حفظ کند و به ادویه کمتری نیاز داشته باشد.
- پس از گرم کردن غذا، بگذارید غذا ۲ الی ۵ دقیقه بماند تا دمای یکدستی در آن ایجاد شود.
- همواره هنگام برداشتن بشقاب از درون فر از دستمال یا دستکش مخصوص فر استفاده کنید.

- غذاهای تخت سریعتر از غذاهای که روی هم چیده شده اند می پزند. بنابراین باید غذا را طوری در مایکرو ویو بچینید که حتی الامکان تخت باشد.
- نباید غذاهای مختلف را در لایه های روی هم بچینید.
- روی غذا را بیوشانید. در صورت نداشتن درپوش مناسب یا ظروف مخصوص فر، از یک بشقاب یا فویل مخصوص مایکرو ویو استفاده کنید.

توضیحات	تنظیم توان مایکرو ویو بر حسب وات، زمان پخت بر حسب دقیقه	وزن	پختن غذا
بر روی غذا درپوش نگذارید	۶۰۰ وات، ۲۵-۲۰ دقیقه	۷۵۰ گرم	میت لوف
پس از گذشت نیمی از زمان پخت غذا، آن را برگردانید.	۶۰۰ وات، ۳۰-۲۵ دقیقه	۱۲۰۰ گرم	مرغ کامل، تازه، بدون دل و جگر
سبزیجات را به قطعات مساوی برش بزنید. به ازای هر ۱۰۰ گرم سبزیجات، یک الی ۲ قاشق سوپخوری آب به غذا اضافه کنید. غذا را در حین پخت هم بزنید.	۶۰۰ وات، ۱۰-۵ دقیقه	۲۵۰	سبزیجات تازه
	۶۰۰ وات، ۱۵-۱۰ دقیقه	۵۰۰	
سیب زمینی ها را به قطعات مساوی برش بزنید. به ازای هر ۱۰۰ گرم سیب زمینی، یک الی ۲ قاشق سوپخوری آب به غذا اضافه کنید. غذا را در حین پخت هم بزنید.	۶۰۰ وات، ۱۰-۸ دقیقه	۲۵۰	سیب زمینی
	۶۰۰ وات، ۱۴-۱۱ دقیقه	۵۰۰	
	۶۰۰ وات، ۲۲-۱۵ دقیقه	۷۵۰	
دو برابر مقدار برنج آب اضافه کنید.	۶۰۰ وات، ۷-۵ دقیقه	۱۲۵	برنج
	۱۸۰+ وات، ۱۵-۱۲ دقیقه		
	۶۰۰ وات، ۸-۶ دقیقه	۲۵۰	

	۱۸۰+ وات، ۱۸-۱۵ دقیقه		
غذاهای شیرین، مثل دسر ژلاتینی (فوری)	۶۰۰ وات، ۸-۶ دقیقه	۵۰۰	با استفاده از همزن تخم مرغ، پودینگ فرنی را به مدت ۲ الی ۳ دقیقه هم بزنید.
کمپوت میوه	۶۰۰ وات، ۱۲-۹ دقیقه	۵۰۰	--

نکاتی در مورد مایکرو ویو

در مورد تنظیمات مقدار غذایی که آماده کرده اید هیچ گونه اطلاعاتی پیدا نمی کنید.	با توجه به قانون سرانگشتی زیر، زمان پخت را کم و زیاد کنید: مقدار غذای دو برابر = زمان پخت دو برابر مقدار غذای نصف = زمان پخت نصف
غذا خیلی خشک شده است	دفعه بعد زمان پخت کوتاهتر یا توان مایکروویو کمتری را انتخاب کنید. روی غذا را بپوشانید و ماع بیشتری اضافه کنید.
پس از پایان زمان، غذا بیخ زدایی، گرم یا پخته نمی شود.	زمان طولانی تری را تنظیم کنید. مقادیر زیاد غذا یا غذاهایی که روی هم چیده شده اند به زمان بیشتری نیاز دارند.
پس از پایان زمان، لبه های غذا بیش از حد گرم شده اما وسط آن گرم نشده است.	دفعه بعد، در حین پخت غذا، آن را بهم بزنید. یک تنظیم توان مایکرو ویو پایین تر و زمان پخت طولانی تری را انتخاب کنید.
پس از بیخ زدایی مرغ یا گوشت، قسمت بیرونی آنها بیخ زدایی شده اما وسط آن بیخ زدایی نشده است.	دفعه بعد تنظیم توان مایکرو ویو کمتری را انتخاب کنید. اگر مقدار زیادی را بیخ زدایی می کنید، چندین مرتبه آن را بر گردانید.

میعان

- ممكن است بر روی دريچه درب، ديواره های داخلی و کف فر میعان ایجاد شود. این امر طبیعی است و تاثیری بر عملکرد مایکرو ویو ندارد. پس از پخت غذاف میعان ایجاد شده را پاک کنید.
- تمام مقادیر، به عنوان راهنما آورده شده اند و ممکن این مقادیر است بسته به ویژگیهای غذا متفاوت باشد.
- همیشه گریل را بر روی توری سیمی قرار دهید. درب محفظه را ببندید. پیش گرمایش لازم نیست.

نکاتی در مورد گریل کردن

- همیشه توری سیمی را بر روی صفحه گردان قرار دهید.

غذا	مقدار	لوازم جانبی	مقدار پخت بر حسب دقیقه
نان برای تست کردن (تست کردن قبلی)	۲-۴ قطعه	توری سیمی	طرف اول: تقریباً ۲-۴ طرف دوم: تقریباً ۲-۴
تست با چاشنی	۲-۶ قطعه	توری سیمی	بسته به چاشنی، ۷-۱۰
سوپ با چاشنی (مثلاً سوپ پیاز)	۲-۴ فنجان	صفحه گردان	تقریباً ۱۵-۲۰

پخت ترکیبی گریل و مایکرو ویو

- ظرف غذا را بر روی صفحه گردان قرار داده و بر روی آن درپوش نگذارید. برای سرخ کردن از یک ظرف گود استفاده کنید. با این کار محفظه پخت تمیز تر می ماند.
- برای پختن و گراتینه کردن از ظروف بزرگ و تخت مخصوص فر استفاده کنید. اگر از ظروف باریک و

توجه:

- عملکرد ترکیبی برای پختن و گراتینه کردن مناسب می باشد.

- عمیق استفاده کنید پخت غذا دیرتر طول می کشد و رویه آن بیشتر برشته می شود.
- چک کنید ببینید آیا ظرف شما درون محفظه فر جا می گیرد یا نه. ظرف نباید خیلی بزرگ باشد چون مانع گردش صفحه گردان می شود.
- همیشه حداکثر زمان را تنظیم کنید. پس از زمان کوتاه و مشخصی غذا را چک کنید.
- قبل از برش گوشت اجازه دهید به مدت ۵ الی ۱۰ دقیقه دیگر بماند. اجازه دهید آب گوشت به طور یکدست در همه جای آن پخش شود تا زمان آب گوشت به هنگام برش بیرون نریزد.
- پس از پختن و گراتینه کردن غذا و خاموش کردن دستگاه، اجازه دهید غذا به مدت ۵ دقیقه دیگر در دستگاه بماند.

غذا	وزن	لوازم جانبی	توان تنظیمی مایکروویو بر حسب وات	زمان بر حسب دقیقه	توضیحات
مفصل خوک، مثلا گردن خوک	تقریبا ۷۵۰ گرم	صفحه گردان	۳۶۰ وات + گریل 	۴۰-۵۰	یک الی دو بار بر گردانید.
میت لوف با عمق حد اکثر ۸ سانتیمتر	تقریبا ۷۵۰ گرم	صفحه گردان	۳۶۰ وات + گریل 	۲۵-۳۵	حد اکثر ارتفاع ۶ سانتیمتر
تکه های کوچک مرغ، مثلا ران یا بال	تقریبا ۸۰۰ گرم	ظرف فر بر روی گریل سیمی	۳۶۰ وات + گریل 	۴۰-۳۰	طرف پوست رو به بالا باشد. بر نگردانید.
بال یخ زده و ترد شده مرغ	تقریبا ۸۰۰ گرم	ظرف فر بر روی گریل سیمی	۳۶۰ وات + گریل 	۱۵-۲۵	بر نگردانید
پخت پاستا (با استفاده از ترکیبات از قبل پخته شده)	تقریبا ۱۰۰۰ گرم	صفحه گردان	۳۶۰ وات + گریل 	۲۵-۳۵	روی آن پنیر بپاشید. حد اکثر ارتفاع ۵ سانتیمتر
گراتین سیب زمینی (با استفاده از سیب زمینی خام)	تقریبا ۱۰۰۰ گرم	صفحه گردان	۳۶۰ وات + گریل 	۳۰-۴۰	حد اکثر ارتفاع ۴ سانتیمتر
ماهی، گوش ماهی	تقریبا ۴۰۰ گرم	صفحه گردان	۳۶۰ وات + گریل 	۲۰-۲۵	ماهی یخ زده را قبل از پخت یخ زدایی کنید.
پخت کوارک	تقریبا ۱۰۰۰ گرم	صفحه گردان	۳۶۰ وات + گریل 	۳۰-۳۵	حد اکثر ارتفاع ۵ سانتیمتر
کباب سبزیجات	۴-۵ تکه	صفحه گردان	۳۶۰ وات + گریل 	۱۵-۲۰	سیخ کباب استفاده کنید.
کباب ماهی	۴-۵ تکه	صفحه گردان	۳۶۰ وات + گریل 	۱۰-۱۵	از سیخ کباب استفاده کنید.
ورقه های نازک گوشت نمک زده خوک	تقریبا ۸ ورقه	توری سیمی	۱۸۰ وات + گریل 	۱۰-۱۵	

این تست بر اساس استانداردهای IEC، EN 60705،
EN 60350 (2009) ، و DIN 44547.60705،
انجام می شود.

تست کردن ظروف طبق استاندارد EN 60705

کیفیت و عملکرد صحیح دستگاههای میکرو ویو توسط
موسسات تست کننده ظروف و با استفاده از این
ظروف تست می شوند.

پخت و یخ زدایی با استفاده از میکرو ویو


پخت با استفاده از میکرو ویو

غذا	توان تنظیمی میکرو ویو، و زمان بر حسب دقیقه	توضیحات
آگ واش	۳۶۰ وات، ۱۷-۱۲ دقیقه+۹۰ وات، ۲۵-۲۰ دقیقه	ظرف پیرکس ۲۰*۲۵ سانتیمتری بر روی صفحه گردان
اسفنج	۶۰۰ وات، ۱۰-۸ دقیقه	ظرف پیرکس با قطر ۲۲ سانتیمتری را بر روی صفحه گردان قرار دهید.
میت لوف	۶۰۰ وات، ۲۵-۲۰ دقیقه	ظرف پیرکس را بر روی صفحه گردان قرار دهید.

یخ زدایی با استفاده از میکرو ویو

غذا	توان تنظیمی میکرو ویو، و زمان بر حسب دقیقه	توضیحات
گوشت	۱۷۰ وات ، ۷-۵ دقیقه+۹۰ وات، ۲۵-۲۰ دقیقه	ظرف پیرکس با قطر ۲۲ سانتیمتری را بر روی صفحه گردان قرار دهید.

پخت ترکیبی میکروویو

غذا	توان تنظیمی میکرو ویو، و زمان بر حسب دقیقه	توضیحات
گراتین سبب زمینی	گریل  + ۳۶۰ وات، ۴۰-۳۵ دقیقه	ظرف پیرکس با قطر ۲۲ سانتیمتری را بر روی صفحه گردان قرار دهید.



www.sehawi.com

مرکز خدمات سیهاوی : ۰۲۱-۸۱۰۱۶