



خدمات طلایی نیکان

خدمات طلایی نیکان با دو دهه فعالیت در عرصه لوازم خانگی، با هدف مشتری مداری و ارائه خدمات در سطح استاندارد، نماینده رسمی محصولات ایندزیت، اکسپریتال، آریستون و تکا می باشد.

ضمانت نامه معتبر این شرکت با پشتوانه کمپانی های تولید کننده در اروپا، یکی از معتبرترین شرکت های خدماتی در سراسر کشور شناخته شده است که موفق به دریافت گواهی نامه استاندارد ایزو ۹۰۰۱-۲۰۱۵ گردیده است.

این شرکت با دارا بودن تکنسین های مجرب و آموزش دیده و در اختیار داشتن انواع قطعات مورد نیاز در انبار مدرن و مکانیزه پاسخگوی نیاز مشتریان می باشد. مجهز بودن به کارگاه تعمیرات الکترونیک با استفاده از تجهیزات و تکنولوژی روز، استفاده از شیوه های نوین ارتباطی و نظرخواهی از مشتریان از دیگر ویژگی های خدمات طلایی نیکان در سراسر کشور می باشد.

باشد که بتوانیم در این راستا حامی مردم خوب و خوش سلیقه ایران عزیزمان باشیم.

تضمین رسیدن شما به مطلوب هدف بزرگ، و پرسش اینجا،



حمله حقوق مصرف کنندگان



- دارنده گواهی نامه ایزو ۹۰۰۱:۲۰۱۵ از شرکت SGS
- دارنده گواهی نامه مشتری مداری شرکت QMS ایتالیا
- دارنده گواهی نامه و تندیس رعایت حقوق مصرف کنندگان



021 - 88 50 00 00



فون واژه NIKAN 885



NIKAN COMPANY



WWW.NIKAN-CO.COM



INDESIT





دفترچه راهنمای استفاده از دستگاه: MWR 32 BI, MWR 32 BIA



MODEL: MWR 32 BI



MODEL: MWR 32 BIA

MICROWAVE

فهرست

- ۵..... دستورالعمل‌های نصب
- ۹..... ایمنی مایکروویو
- ۱۰..... تعمیرات
- ۱۱..... مزایای مایکروویو
- ۱۲..... معرفی مایکروویو
- ۱۳..... معرفی عملکردها
- ۱۴..... عملکردهای اصلی
- ۲۱..... پخت با مایکروویو
- ۲۹..... چه نوع ظرفی باید استفاده کرد؟
- ۳۲..... نظافت و نگهداری مایکروویو
- ۳۵..... اگر مایکروویو روشن نشود چه کاری باید انجام داد؟
- ۳۶..... ویژگی‌های فنی

مشتری گرامی

ضمن تشکر از حسن انتخاب شما در خرید کالا، این اطمینان را می‌دهیم که مایکروویو مدرن، عملکردی و کاربردی از مواد بسیار باکیفیت تولید شده و انتظارات شما را برآورده خواهد ساخت.

لطفا دستورالعمل‌های این دفترچه را به دقت مطالعه کرده تا از مایکروویو خود بهترین نتیجه را به دست آورید.

مدارک و دفترچه‌های این محصول را برای استفاده‌های آینده نزد خود نگه دارید. همیشه دفترچه راهنما را در دسترس خود قرار دهید. در صورت واگذاری مایکروویو به افراد دیگر دفترچه راهنما را نیز به آنها تحویل دهید.



دورانداختن بسته‌بندی

بسته‌بندی دستگاه دارای علامت GREEN POINT می‌باشد. تمام اجزای بسته‌بندی مانند مقوا، پلی استایرن، و پلاستیک‌های بسته‌بندی را در سطل زباله‌های مخصوص و مناسب قرار دهید. به این طریق می‌توانید مطمئن شوید که قطعات بسته‌بندی دوباره استفاده خواهند شد.



دور انداختن لوازمی که مدتی است استفاده نشده‌اند

مطابق با قوانین اروپایی 2002/96/EC در مدیریت زباله‌های الکتریکی و تجهیزات الکترونیکی (WEEE)، لوازم برقی خانگی نباید در محل دفع زباله‌های خشک شهری گذاشته شوند.

لوازم تاریخ گذشته باید جداگانه دسته‌بندی شده تا قطعات آن به خوبی مورد استفاده قرار گرفته و بازیافت شوند و از آسیب به سلامت افراد و محیط‌زیست جلوگیری گردد. لوازم دارای علامت سطل زباله خط خورده در تمام محصولات مشابه باید گذاشته شود تا مصرف‌کنندگان بدانند که چنین مواردی را باید جداگانه دسته‌بندی نمایند.

مصرف‌کنندگان می‌توانند با شهرداری محل خود یا فروشنده لوازم تماس گرفته و اطلاعات مربوط به مکان مناسب دور انداختن لوازم برقی قدیمی خانه را بپرسند.

پیش از دورانداختن لوازم خانگی خود، با جدا کردن سیم برق، بریدن و دورانداختن آن، دستگاه را غیرقابل استفاده کنید.

دستورالعمل‌های نصب

بررسی کنید ولتاژ ورودی نشان داده در صفحه مشخصات با ولتاژ برق خروجی مورد استفاده یکسان باشد.

درب دستگاه را باز کرده، تمام لوازم جانبی را برداشته و اجزای بسته‌بندی مانند پلی استایرن سفید نگه‌دارنده بشقاب چرخان را خارج کنید.

پوشش میکا که در سقف داخلی قرار دارد را بردارید! این پوشش از خرابی اشعه‌ساز مایکروویو توسط چربی و تکه‌های غذا جلوگیری خواهد کرد.

هشدار! مایکروویو با یک کاغذ محافظ پیچیده شده است. پیش از روشن کردن دستگاه برای اولین مرتبه، این کاغذ را به دقت برداشته و برای این کار از داخل شروع کنید.

مطمئن شوید که مایکروویو هیچ‌گونه آسیبی ندیده است. درب مایکروویو کاملاً بسته بوده و داخل درب و جلوی قسمت باز شونده درب سالم می‌باشد. در صورت وجود هرگونه آسیب با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

از مایکروویو استفاده نکنید: اگر کابل برق یا دوشاخه خراب است، اگر مایکروویو به درستی کار نمی‌کند یا اگر آسیب دیده یا افتاده است، با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

دستگاه را روی سطحی صاف و ثابت قرار دهید. دستگاه نباید در اطراف منابع گرمایشی، رادیو یا تلویزیون قرار گیرد.

در طول نصب، مطمئن شوید که سیم برق در تماس با رطوبت یا اجسامی با لبه تیز در پشت مایکروویو قرار ندارد. دمای بالا می‌تواند به سیم آسیب بزند.

هشدار! پس از نصب مایکروویو مطمئن شوید که به دوشاخه دسترسی دارید.

نصب الکتریکی

نصب الکتریکی باید توسط تکنسین برق حرفه‌ای مطابق با قوانین انجام گیرد. پیش از نصب مایکروویو به منابع برق، بررسی کنید که ولتاژ و فرکانس منابع با میزان نشان داده شده در برچسب مشخصات موجود در جلوی محفظه و در برگه ضمانتنامه یکسان است. این موارد را همراه با دفترچه نگه دارید. اتصال برق از طریق دوشاخه (جایی که در دسترس است) یا یک محافظ یا ترانس با مقاومت بالا و وجود حداقل ۳ میلی‌متر فاصله میان اتصالات آن برای اطمینان از قطع ضروری، با زمان نظافت مایکروویو انجام می‌شود. مطابق با قوانین اتصال دستگاه باید دارای اتصال سیم ارت صحیح باشد.

هشدار: مایکروویو باید به زمین متصل شده باشد.

اگر سیم منبع به مایکروویو وصل شده باشد، جهت تعویض آن، به علت نیاز به لوازم مخصوص باید توسط خدمات طلایی نیکان انجام شود. خدمات طلایی نیکان هیچ‌گونه مسئولیتی در برابر آسیب‌ها و خسارات ناشی از عدم رعایت دستورالعمل‌های نصب بر عهده نخواهند داشت.

پس از نصب

مایکروویو تنها زمانی که درب به درستی بسته شده است عمل خواهد کرد.

پیش از اولین مرتبه استفاده داخل مایکروویو و لوازم جانبی را مانند روش‌های بخش نظافت و نگهداری مایکروویو تمیز کنید.

نگهدارنده چرخان را در مرکز محفظه مایکروویو قرار داده، حلقه چرخان و صفحه چرخان را در بالای آن بگذارید، مطمئن شوید که آنها به درستی در جای خود قرار گرفته‌اند. هرگاه مایکروویو مورد استفاده قرار گرفت، بشقاب چرخان و لوازم جانبی مربوطه باید درون مایکروویو و در موقعیت درست



خود قرار گیرند. بشقاب چرخان می‌تواند در هر دو جهت بچرخد.
در زمان نصب، دستورالعمل‌های ارائه شده را جداگانه دنبال کنید.



ایمنی مایکروویو

- **هشدار!** هرگز مایکروویو را بدون نظارت رها نکنید به خصوص زمانی که از کاغذ، پلاستیک یا مواد مشتعل‌شونده دیگر استفاده می‌کنید. خطر آتش‌سوزی وجود دارد!
- اگر از دستگاه دود خارج شد، درب را تا زمان خاموش شدن شعله‌ها بسته نگه دارید. مایکروویو را خاموش کرده یا دوشاخه را از پریز بکشید و یا منبع برق مایکروویو را قطع کنید.
- **هشدار!** الکل خالص یا نوشیدنی‌های الکل‌دار را در مایکروویو گرم نکنید. خطر آتش‌سوزی وجود دارد.
- **هشدار:** مایعات یا دیگر غذاها را درون ظروف بسته، گرم نکنید. این موارد مستعد ترکیدن هستند.
- کودکان باید مورد نظارت قرار بگیرند تا با دستگاه بازی نکنند.
- اگر مایکروویو دارای حالت عملکرد ترکیبی می‌باشد (مایکروویو همراه با دیگر موارد گرمایشی) به دلیل حرارت بالای تولیدشده نباید به کودکان اجازه داده شود از مایکروویو استفاده نمایند.
- **هشدار!** مایکروویو نمی‌تواند مورد استفاده قرار گیرد اگر:
 - درب به درستی بسته نشده باشد.
 - لولاهای درب خراب باشند.
 - سطوح تماس میان درب و جلوی مایکروویو خراب باشد.
 - شیشه درب آسیب دیده باشد.
 - با وجود عدم حضور اجزای فلزی داخل دستگاه جرقه الکتریکی وجود دارد.
- مایکروویو تنها پس از تعمیر توسط تکنسین خدمات طلایی نیکان قابل استفاده می‌باشد.
- هنگام کار کردن داخل دستگاه داغ می‌شود. المنت‌های حرارتی موجود در دستگاه را لمس نکنید.

- هنگام کار کردن لوازم جانبی دستگاه داغ می‌شود. کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.
- از تمیز کننده‌های ساینده زبر یا لایه‌بردارهای فلزی تیز جهت تمیز کردن درب شیشه‌ای استفاده نکنید. این موارد باعث ایجاد خراشیدگی در سطح شده و در نتیجه امکان شکستگی شیشه وجود خواهد داشت.

مراقب باشید!

- هیچ‌گاه غذای کودک یا نوشیدنی‌ها را در بطری یا شیشه همراه با سر شیشه یا درپوش گرم نکنید. پس از گرم کردن غذا را هم‌زده یا به خوبی تکان دهید تا حرارت یکنواخت پخش شود. دمای غذا را پیش از دادن به کودک بررسی کنید. خطر سوختگی وجود دارد.
- برای جلوگیری از گرم شدن بیش از حد یا سوختگی غذا، بسیار مهم است که زمان‌های طولانی یا توان‌های بسیار بالا را هنگام گرم کردن غذاهای کم انتخاب نکنید. برای مثال، برای یک رول نان اگر توان بسیار بالایی انتخاب شده باشد پس از ۳ دقیقه می‌سوزد.
- برای تست کردن، تنها از عملکرد گریل استفاده کرده و در تمام مدت مایکروویو را تحت نظر داشته باشید. اگر برای تست نان از عملکردهای ترکیبی استفاده کنید ممکن است در زمان کوتاه آتش بگیرد.
- مطمئن شوید که سیم برق دیگر لوازم برقی با قسمت‌های داغ دستگاه تماس نداشته و یا زیر مایکروویو گیر نکرده باشد. ممکن است عایق سیم ذوب شود. **خطر اتصال-کوتاه!**



هنگام گرم کردن مایعات مواظب باشید!

- هنگامیکه مایعات (آب، قهوه، چای، شیر و غیره) درون مایکروویو نزدیک نقطه جوش رسیده و ناگهان خارج شوند ممکن است از ظرف به بیرون پاشیده شوند. **خطر آسیب و سوختگی وجود دارد!**
- برای جلوگیری از شرایط مختلف هنگام گرم کردن مایعات، یک میله هم‌زن

شیشه‌ای را درون ظرف قرار دهید.

ایمنی مایکروویو

این مایکروویو منحصرًا جهت استفاده خانگی مناسب می‌باشد!
از مایکروویو تنها جهت آماده‌سازی غذا استفاده کنید.

با پیروی از نکات زیر مانع از خرابی مایکروویو یا شرایط خطرناک دیگر شوید:

- مایکروویو را بدون نگهدارنده چرخان روشن نکنید، و حلقه چرخان و بشقاب مربوطه را در جای خود قرار دهید.
- مایکروویو را هرگز خالی روشن نکنید. اگر غذایی درون آن نباشد ممکن است باعث افزایش شارژ الکتریکی شده و مایکروویو آسیب ببیند. خطر آسیب و خرابی!
- برای برنامه‌دهی مایکروویو به صورت آزمایشی یک لیوان آب درون مایکروویو بگذارید. آب امواج کوتاه را به خود جذب کرده و مایکروویو آسیب نخواهد دید.
- منافذ تهویه را نپوشانید و مسدود نکنید.
- تنها از ظروف مناسب مایکروویو استفاده کنید. پیش از استفاده از ظروف در مایکروویو، بررسی کنید که مناسب باشند (بخش انواع ظروف را ملاحظه کنید).
- هرگز پوشش میکا در سقف داخلی مایکروویو را برندارید. این پوشش از آسیب‌رساندن چربی و تکه‌های غذا به قطعه اشعه‌ساز مایکروویو جلوگیری می‌کند.
- از نگهداشتن قطعات مشتعل‌شونده درون مایکروویو خودداری کنید. با روشن‌شدن مایکروویو امکان سوختگی این قطعات وجود دارد.
- از مایکروویو به عنوان فضایی برای نگهداری لوازم استفاده نکنید.
- تخم‌مرغ‌های پوسته‌دار و پخته شده نباید درون مایکروویو گرم شوند چراکه حتی پس از پایان گرم‌شدن نیز امکان ترکیدن آنها وجود دارد.
- از مایکروویو برای سرخ‌کردن استفاده نکنید. کنترل دمای روغن گرم شده

توسط امواج کوتاه غیرممکن است.

- جهت جلوگیری از سوختگی، همیشه برای گرفتن ظروف و لمس مایکروویو از دستکش‌های مخصوص مایکروویو استفاده کنید.
- به درب باز مایکروویو تکیه نداده و از نشستن روی آن خودداری کنید. این کار به مایکروویو خصوصا ناحیه لولای آن آسیب می‌زند. درب تا حداکثر وزن ۸ کیلو گرم را می‌تواند تحمل کند.
- نگهدارنده چرخان و سه پایه کرومی می‌توانند حداکثر ۸ کیلو گرم بار را تحمل نمایند. جهت جلوگیری از آسیب مایکروویو، بیش از این مقدار بار قرار ندهید.

احتیاط

- **هشدار!** دستگاه باید به صورت مرتب تمیز شده و باقی‌مانده‌های غذا از آن برداشته شود. عدم حفظ تمیزی مایکروویو به سطح آن آسیب زده و طول عمر دستگاه را کاهش می‌دهد و در نتیجه باعث ایجاد خطرات ناگهانی می‌شود.
- از تمیزکننده‌های ساینده زبر یا لایه‌بردارهای فلزی نیز جهت تمیز کردن شیشه درب مایکروویو استفاده نکنید. این موارد باعث ایجاد خراشیدگی در سطح و در نتیجه شکستگی شیشه خواهد شد.
- سطوح متصل به درب (جلوی محفظه و قسمت‌های کناری درب‌ها) باید بسیار تمیز نگهداری شود تا عملکردهای مایکروویو به درستی انجام گیرند.

تعمیرات

- **هشدار-امواج کوتاه!** محافظ خارجی مایکروویو نباید برداشته شود. انجام این امر و هرگونه تعمیراتی توسط افراد غیرمجاز خطرناک می‌باشد.
- اگر سیم برق آسیب دیده است، جهت جلوگیری از شرایط خطرناک باید توسط تکنسین‌های متخصص خدمات طلایی نیکان تعویض گردد. علاوه بر این، برای انجام این کار به ابزارهای مخصوص نیاز است.
- تعمیرات دستگاه، به خصوص اجزای حاوی برق تنها باید توسط تکنسین‌های

خدمات طلایی نیکان انجام شود.

مزایای مایکروویو

در لوازم پخت و پز سنتی، حرارت از المنت‌های برقی یا مشعل‌های گازی تأیید شده و به آرامی از اطراف به غذا نفوذ می‌کند. بنابراین، انرژی زیادی با حرارت‌دهی به هوا، اجزای مایکروویو و ظروف حاوی غذا هدر می‌رود. در مایکروویو، حرارت توسط خود غذا تولید شده و از داخل به بیرون منتقل می‌گردد. هیچ هدررفت گرمایی به هوا، دیواره‌های محفظه مایکروویو یا ظروف (در صورتیکه مخصوص مایکروویو باشند) وجود ندارد. به عبارت دیگر تنها غذا گرم می‌شود.

به طور خلاصه مزایای مایکروویوها به شرح زیر می‌باشند:

۱. زمان پخت کوتاه‌تر؛ به طور کلی در مقایسه با مایکروویوهای سنتی، زمان شما $\frac{3}{4}$ کاهش می‌یابد.
۲. یخ‌زدایی بسیار سریع غذاها؛ خطر گسترش باکتری کاهش می‌یابد.
۳. ذخیره انرژی.
۴. با کاهش زمان پخت ارزش مواد غذایی حفظ می‌گردد.

نحوه عملکرد مایکروویو

مایکروویو دارای قطعه‌ای با ولتاژ بالا به نام مگنترون می‌باشد که انرژی برق را به انرژی امواج کوتاه تبدیل می‌کند. این امواج الکترومغناطیسی توسط یک هدایتگر موج به صورت کانال به داخل مایکروویو رفته و با استفاده از یک پخش‌کننده فلزی یا صفحه چرخان پخش خواهد شد.

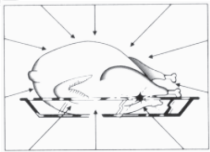
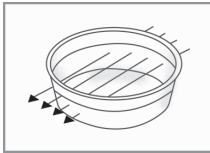
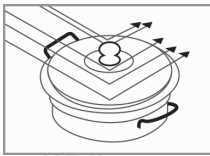
درون مایکروویو امواج کوتاه در تمام جهات منتشر شده و توسط دیواره‌های فلزی منعکس می‌شوند، بنابراین به طور یکنواخت به غذاها نفوذ می‌کند.

چرا غذا گرم می‌شود:

بیشتر غذاها حاوی آب بوده که امواج کوتاه باعث لرزش مولکول‌های آب می‌شود. اصطکاک میان مولکول‌ها گرما تولید کرده که باعث افزایش حرارت غذاها، یخ‌زدایی، پخت یا حفظ گرمای غذاها می‌شود.

از آنجا که حرارت در داخل غذا شکل می‌گیرد:

- غذاها می‌توانند بدون چربی و روغن یا با مقدار بسیار کم آنها پخته شوند.
 - یخ‌زدایی، گرم کردن یا پخت در مایکروویو سریع‌تر از مایکروویوهای سنتی می‌باشد.
 - ویتامین‌ها، مواد معدنی و مواد غذایی حفظ خواهند شد؛
 - نه تنها رنگ طبیعی که عطر آنها نیز تغییر نمی‌کند.
- امواج کوتاه به ظروف چینی، شیشه، مقوا یا لاستیک وارد می‌شوند اما از فلز نمی‌توانند عبور کنند. به این دلیل ظروف فلزی یا ظروف دارای قسمت‌های فلزی نباید در مایکروویو مورد استفاده قرار گیرند.
- امواج کوتاه توسط فلز منعکس می‌شوند.

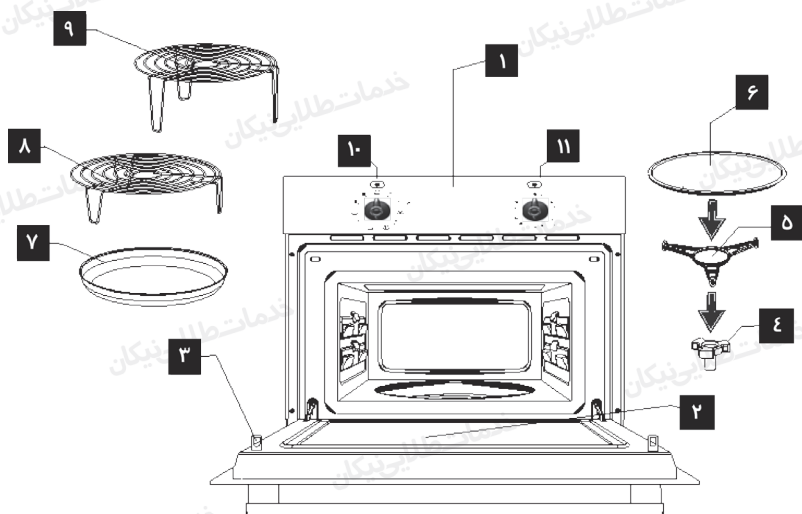


آنها از شیشه و چینی عبور می‌کنند.

و توسط غذا جذب می‌شوند.

معرفی مایکروویو

- | | |
|---------------|---------------------|
| ۱. صفحه کنترل | ۵. نگهدارنده چرخان |
| ۲. شیشه‌ی درب | ۶. سینی چرخان |
| ۳. گیره‌ها | ۷. بشقاب پخت |
| ۴. حلقه چرخان | ۸. سه پایه کوتاه |
| | ۹. سه پایه بلند |
| | ۱۰. انتخابگر عملکرد |
| | ۱۱. انتخابگر زمان |



معرفی عملکردها

| غذاها | توان خروجی مایکروویو | عملکرد | علامت |
|--|-------------------------|------------------|---------|
| یخ‌زدایی آرام برای غذاهای حساس؛ گرم نگه‌داشتن غذاها | ۱۹۰ وات | گرم نگهدارنده | ⏟ |
| پخت با حرارت کم، جوشاندن برنج یخ‌زدایی سریع | ۳۶۰ وات | یخ‌زدایی | ❄️ ⏟ |
| ذوب کره گرم کردن غذای کودک | ۵۷۰ وات | حداقل | ⏟ |
| پخت سبزیجات و غذاها پخت و گرم کردن با احتیاط گرم کردن و پخت تکه‌های کوچک غذا گرم کردن غذای حساس | ۸۱۰ وات | متوسط | ⏟⏟ |

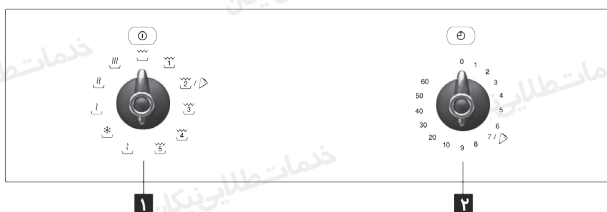
| غذاها | توان خروجی مایکروویو | عملکرد | علامت |
|--------------------------------------|-------------------------|--------|-------|
| پخت و گرم کردن مایعات و غذاهای آماده | ۱۰۰۰ وات | حداکثر | |
| برشته کردن تست | ۳۰۰ وات | ۱ | |
| گریل کردن ماکیان و گوشت. پیتزا | ۴۹۰ وات | ۲ | |
| پخت گوشت قالبی و انواع غذاهای گراتین | ۶۶۰ وات | ۳ | |
| تهیه گوشت‌های گرد | ۸۵۰ وات | ۴ | |
| سیب‌زمینی " گراتین " | ۱۰۰۰ وات | ۵ | |
| گریل کردن غذاها | --- | گریل | |

عملکردهای اصلی

مایکروویو

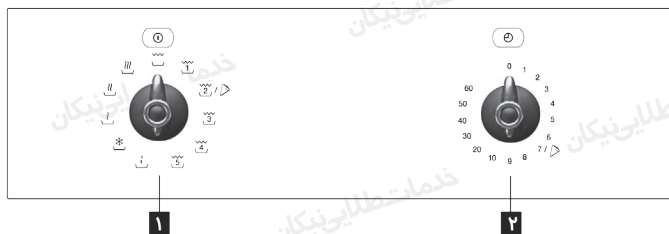
از این عملکرد برای پخت و حرارت سبزیجات، سیب‌زمینی، برنج، ماهی یا گوشت استفاده می‌شود.

- انتخابگر عملکرد را چرخانده و موقعیت آن را روی عملکرد مایکروویو قرار دهید.
- انتخابگر ساعت را بچرخانید و زمان مورد نیاز را تنظیم کنید.



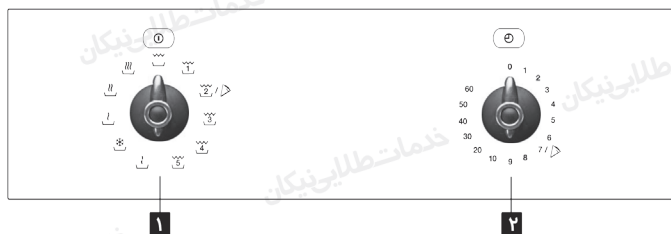
گریل

- با استفاده از این عملکرد سطح رویی غذاها را به سرعت برشته کنید.
۱. انتخابگر عملکرد را چرخانده و آن را در موقعیت عملکرد گریل قرار دهید.
 ۲. انتخابگر زمان را بچرخانید و زمان مورد نیاز را تنظیم کنید.



مایکروویو + گریل

- از این عملکرد برای پخت لازانیا، ماکیان، سیب زمینی‌های کبابی و غذاهای تست شده استفاده می‌شود.
۱. انتخابگر عملکرد را چرخانده و آن را در موقعیت عملکرد مایکروویو + گریل قرار دهید.
 ۲. انتخابگر زمان را بچرخانید و زمان مورد نیاز را تنظیم کنید.



عملکرد پیتزا

- از این عملکرد برای پخت پیتزا استفاده می‌شود.
۱. انتخابگر عملکرد را چرخانده و آن را در موقعیت عملکرد مایکروویو + گریل



استفاده از بشقاب پخت

عموما هنگام پخت غذاهایی مانند پیتزا یا پای، در گریل یا مایکروویو، خمیر یا شیرینی خیس می‌شوند. با استفاده از بشقاب پخت از ایجاد این حالت جلوگیری کنید. کف بشقاب پخت به سرعت به دمای بالا رسیده و رویه غذا ترد و طلایی می‌شود.

بشقاب پخت می‌تواند برای بیکن، تخم‌مرغ‌ها، سوسیس و غیره مورد استفاده قرار گیرد.

نکته‌های بسیار مهم:

- از آنجا که بشقاب پخت بسیار داغ می‌شود همیشه از دستکش مایکروویو استفاده کنید.
- بشقاب پخت را بدون بشقاب شیشه‌ای درون مایکروویو قرار ندهید.
- ظروفی که در برابر حرارت مقاوم نمی‌باشد (مانند کاسه‌های پلاستیکی) را درون بشقاب پخت نگذارید.

نحوه آشنایی با بشقاب پخت

۱. با انتخاب عملکرد مایکروویو + گریل به مدت ۳ تا ۵ دقیقه با سطح توان مایکروویو ۶۰۰ وات بشقاب پخت را پیش گرمایش دهید.
۲. جهت طلایی شدن غذاها، بشقاب پخت را با یک برس، روغنی کنید.

۳. غذای منجمد یا تازه را به صورت مستقیم در بشقاب پخت قرار دهید. می‌توانید غذاهای منجمد (مانند پیتزای منجمد) را بدون یخ‌زدایی قبلی قرار دهید.
۴. بشقاب پخت را در شیشه چرخان در مایکروویو قرار دهید.
۵. عملکرد مایکروویو و گریل را انتخاب کرده و زمان پخت را همانند توضیح زیر تنظیم کنید.

| پیشنهادات | زمان استراحت | زمان پخت | وزن | غذا |
|--|--------------|----------|---------|---------------------|
| اگر پیتزا باریک است. | ۲ دقیقه | ۵ دقیقه | ۲۰۰ گرم | پیتزا |
| اگر پیتزا ضخیم است | ۲ دقیقه | ۶ دقیقه | ۳۰۰ گرم | |
| زمان را ۱-۲ دقیقه افزایش دهید. | ۲ دقیقه | ۷ دقیقه | ۴۰۰ گرم | |
| یک حرارت جبرانی از زمان استراحت دریافت می‌شود. | ۲ دقیقه | ۵ دقیقه | ۲۰۰ گرم | پای کیش و انواع پای |
| ۲ مرتبه بچرخانید. | ۲ دقیقه | ۶ دقیقه | ۳۰۰ گرم | |
| ۲ مرتبه بچرخانید. | ۲ دقیقه | ۸ دقیقه | --- | همبرگر |
| ۱ مرتبه بچرخانید. | --- | ۵ دقیقه | ۴۰۰ گرم | چیپس‌های مایکروویو |

نحوه تمیز کردن بشقاب پخت

بهترین روش برای تمیز کردن بشقاب پخت شستن آن با آب داغ و مواد شوینده و آبکشی با آب تمیز می‌باشد. از برس‌های لایه‌بردار یا اسفنج‌های زیر استفاده نکنید. این موارد باعث آسیب به لایه رویی شده و آن را خراب خواهد کرد.

نکات خیلی مهم:

- از آنجا که بشقاب پخت دارای رویه تفلون می‌باشد، استفاده نادرست باعث آسیب آن خواهد شد.
- هرگز غذا را در بشقاب برش نزنید. پیش از این کار غذا را از بشقاب بردارید.
- غذا را توسط کفگیرهای پلاستیکی یا چوبی برگردانید.



نکات عمومی برای یخ‌زدایی

۱. جهت یخ‌زدایی تنها از ظروف مخصوص مایکروویو (چینی، شیشه، پلاستیک‌های مناسب) استفاده کنید.
۲. عملکرد یخ‌زدایی با وزن و جدول‌ها، مربوط به یخ‌ذای غذاهای خام می‌باشد.
۳. زمان یخ‌زدایی براساس میزان و ضخامت غذا متفاوت می‌باشد. هنگام فریز کردن، روند یخ‌زدایی را نیز در نظر داشته باشید. غذاها را یکنواخت در ظرف بسته‌بندی کنید.
۴. غذاها را به اندازه فضای داخل مایکروویو تقسیم کنید. قسمت‌های ضخیم ماهی یا ران مرغ باید به سمت بیرون قرار گیرند. قسمت‌های حساس‌تر باید با فویل آلومینیومی محافظت شوند. **مهم:** فویل آلومینیومی نباید در تماس با محفظه داخلی مایکروویو قرار بگیرد. این تماس باعث ایجاد جرقه‌های الکتریکی می‌شود.
۵. **مهم:** فویل آلومینیومی نباید در تماس با دیوارهای محفظه قرار گیرند، چراکه باعث جرقه‌های الکتریکی می‌شوند.
۵. قسمت‌های ضخیم باید چندین مرتبه چرخانده شوند.
۶. غذاهای منجمد را با یک دست‌ترین روش ممکن تقسیم کنید، به علت نازکی، قسمت‌های باریک سریعتر از قسمت‌های بالایی یخ‌زدایی می‌شوند.
۷. غذاهای دارای چربی، مانند کره، پنیر خامه‌ای و خامه، نباید کاملاً یخ‌زدایی شوند. اگر آنها در دمای اتاق نگه داشته شده‌اند، در چند دقیقه آماده مصرف می‌شوند. در مورد خامه‌ی بسیار منجمد، اگر دارای تکه‌های یخ می‌باشد، باید پیش از مصرف داخل آن مخلوط شود.

۸. ماکیان را در بالای بشقاب چرخان قرار داده تا آب گوشت به راحتی چکه کند.
۹. نان باید در یک دستمال پیچیده شود تا از خشک شدن زیاد آن جلوگیری شود.
۱۰. غذا را در فاصله‌های زمانی منظم بچرخانید.
۱۱. غذاهای منجمد را از بسته‌بندی خارج کرده و گیره‌های فلزی را از آن جدا کنید. اگر ظروفی که برای نگهداری غذاها در فریزر استفاده می‌شود قابل استفاده برای گرم کردن و آشپزی باشد، تنها درپوش آنها را بردارید. در غیر این صورت، غذاها را در ظروف مناسب مایکروویو قرار دهید.
۱۲. مایعات ناشی از یخ‌زدایی، به خصوص در ماکیان، باید دور ریخته شده و تحت هیچ شرایطی با غذاهای دیگر تماس پیدا نکند.
۱۳. به یاد داشته باشید که یک زمان استراحت در عملکرد یخ‌زدایی نیاز است تا غذا به طور کامل یخ-زدایی شود.

یخ‌زدایی

جهت یخ‌زدایی غذاها عملکرد مایکروویو را با یکی از توان‌های زیر انتخاب کنید:

| توان | سطح توان | موقعیت |
|---------|--------------------------|--|
| ۲۰۰ وات | یخ‌زدایی / گرم نگهدارنده |  |
| ۴۰۰ وات | یخ‌زدایی |  |

جدول زیر یخ‌زدایی‌های متفاوت و زمان‌های استراحت (جهت اطمینان از پخش یکنواخت دمای پخت) را برای انواع و وزن‌های مختلف غذا همراه با توصیه‌های لازم نشان می‌دهد.

| غذا | وزن (دقیقه) | زمان یخ‌زدایی (دقیقه) | زمان استراحت (دقیقه) | توصیه |
|--------------------------------|-------------|-----------------------|----------------------|--------------------|
| تکه‌های گوشت، گوساله، گاو، خوک | ۱۰۰ | ۲-۳ | ۵-۱۰ | یک مرتبه بچرخانید. |
| | ۲۰۰ | ۴-۵ | ۵-۱۰ | یک مرتبه بچرخانید. |

| غذا | وزن (دقیقه) | زمان یخ زدایی (دقیقه) | زمان استراحت (دقیقه) | توصیه |
|--------------------------------|-------------|-----------------------|----------------------|--------------------|
| تکه‌های گوشت، گوساله، گاو، خوک | ۵۰۰ | ۱۰-۱۲ | ۱۰-۱۵ | دو مرتبه بچرخانید. |
| | ۱۰۰۰ | ۲۱-۲۳ | ۲۰-۳۰ | دو مرتبه بچرخانید. |
| | ۱۵۰۰ | ۳۲-۳۴ | ۲۰-۳۰ | دو مرتبه بچرخانید. |
| گوشت گوزن | ۲۰۰۰ | ۴۳-۴۵ | ۲۵-۳۵ | سه مرتبه بچرخانید. |
| | ۵۰۰ | ۸-۱۰ | ۱۰-۱۵ | دو مرتبه بچرخانید. |
| گوشت چرخ کرده | ۱۰۰۰ | ۱۷-۱۹ | ۲۰-۳۰ | سه مرتبه بچرخانید. |
| | ۱۰۰ | ۲-۴ | ۱۰-۱۵ | دو مرتبه بچرخانید. |
| سوسیس | ۵۰۰ | ۹-۱۲ | ۱۵-۲۰ | یک مرتبه بچرخانید. |
| | ۲۵۰ | ۵-۶ | ۵-۱۰ | یک مرتبه بچرخانید. |
| ماکیان قسمت‌های ماکیان مرغ | ۱۰۰۰ | ۲۰-۲۴ | ۲۰-۳۰ | دو مرتبه بچرخانید. |
| مرغ خوابیده در مواد | ۲۵۰۰ | ۳۸-۴۲ | ۲۵-۳۵ | سه مرتبه بچرخانید. |
| فیله ماهی | ۲۰۰ | ۴-۵ | ۵-۱۰ | یک مرتبه بچرخانید. |
| ماهی قزل‌آلا | ۲۵۰ | ۵-۶ | ۵-۱۰ | یک مرتبه بچرخانید. |
| میگو | ۱۰۰ | ۲-۳ | ۵-۱۰ | یک مرتبه بچرخانید. |
| | ۵۰۰ | ۸-۱۱ | ۱۵-۲۰ | دو مرتبه بچرخانید. |
| میوه | ۲۰۰ | ۴-۵ | ۵-۱۰ | یک مرتبه بچرخانید. |
| | ۳۰۰ | ۸-۹ | ۵-۱۰ | یک مرتبه بچرخانید. |
| | ۵۰۰ | ۱۱-۱۴ | ۱۰-۲۰ | دو مرتبه بچرخانید. |
| نان | ۲۰۰ | ۴-۳۵ | ۵-۱۰ | یک مرتبه بچرخانید. |
| | ۵۰۰ | ۱۰-۱۲ | ۱۰-۱۵ | یک مرتبه بچرخانید. |
| | ۸۰۰ | ۱۵-۱۷ | ۱۰-۲۰ | دو مرتبه بچرخانید. |
| کره | ۲۵۰ | ۸-۱۰ | ۱۰-۱۵ | |
| پنیر خامه‌ای | ۲۵۰ | ۶-۸ | ۱۰-۱۵ | |
| خامه | ۲۵۰ | ۷-۸ | ۱۰-۱۵ | |

پخت با مایکروویو

هدسدارا بخش "ایمنی مایکروویو" را پیش از آشپزی با مایکروویو به دقت مطالعه کنید.

هنگام پخت با مایکروویو توصیه‌های زیر را انجام دهید:

- پیش از گرم کردن یا پخت غذاها با پوست (مانند سیب، گوجه، سیب‌زمینی، سوسیس) درون آنها سوراخ ایجاد کنید تا مانع از ترکیدگی شوید. پیش از شروع به تهیه، غذاها را برش دهید.

- قبل از استفاده از ظروف، از مناسب بودن آن جهت استفاده در مایکروویو اطمینان حاصل کنید. (بخش انواع ظروف را ملاحظه کنید)

- هنگام پخت غذاهایی با رطوبت خیلی کم (مانند **یخ‌زدایی نان**، تهیه پاپ‌کورن و غیره) تبخیر بسیار سریع اتفاق می‌افتد. بنابراین مایکروویو مانند شرایطی که خالی است شروع به کار کرده و غذا به سرعت می‌سوزد. در این شرایط ممکن است مایکروویو و ظرف آسیب ببینند. باید زمان مورد نیاز پخت را تنظیم کرده و مراقب روند پخت باشید.

- هرگز مقدار زیاد روغن را (برای سرخ کردن) در مایکروویو گرم نکنید.

- غذاهای از پیش پخته شده را از ظرف خود که مقاوم در برابر حرارت نمی‌باشند خارج کنید.

- اگر چندین ظرف مانند فنجان دارید تمام آنها را یکنواخت و مرتب در بشقاب چرخان بچینید.

- کیسه‌های پلاستیکی را با گیره‌های فلزی نبندید. به جای آن از گیره‌های پلاستیکی استفاده کنید. در کیسه‌ها چند سوراخ ایجاد کرده تا هوا به آسانی از آن خارج شود.

- هنگام گرم کردن یا پخت غذا، بررسی کنید که به حداقل دمای 70°C برسند.

- در طول پخت، ممکن است درون درب مایکروویو بخار تشکیل شود و شروع به چکه کردن کند. این شرایط عادی بوده و ممکن است در دمای پایین اتفاق بیشتر مورد توجه قرار گیرد. این حالت تاثیری در ایمنی مایکروویو ندارد. پس از اتمام پخت، آب حاصل از تبخیر را پاک کنید.

• هنگام گرم کردن مایعات، از ظروفی با سطح پهن استفاده کنید تا بخار به آسانی تبخیر شود.

غذاها را طبق دستور پخت تهیه کرده و به زمان پخت و سطح توان در جدول‌ها دقت کنید.

به یاد داشته باشید که تصاویر تنها برای نمایش بوده و بر اساس شرایط اولیه، دما، رطوبت و نوع غذا می‌توانند متفاوت باشند. بهتر است زمان و سطح توان را برای هر موقعیت تنظیم کنید بر اساس ویژگی‌های دقیق غذا ممکن است نیاز به کم کردن یا بیشتر کردن زمان یا کاهش یا افزایش سطح توان داشته باشید.

پخت با مایکروویو

۱. حجم بیشتر غذا، به زمان بیشتری برای پخت نیاز دارد. به یاد داشته باشید که:

• حجم دو برابر << زمان پخت دو برابر

• حجم نصف، زمان پخت نصف

۲. دمای پایین‌تر، زمان پخت بیشتر

۳. غذاهای حاوی مایعات سریع‌تر گرم می‌شوند.

۴. اگر غذا را در بشقاب چرخان بگذارید، پخت یکنواخت‌تری خواهید داشت.

اگر غذای ضخیم را در قسمت بیرونی بشقاب قرار دهید و ضخامت کمتری در مرکز بشقاب بگذارید، می‌توانید انواع مختلف غذا را به صورت همزمان گرم کنید.

۵. می‌توانید هر زمان که بخواهید درب مایکروویو را باز کنید. با انجام این کار مایکروویو به صورت خودکار خاموش می‌شود. با بستن درب و فشار دکمه شروع، مایکروویو دوباره شروع به کار خواهد کرد.

۶. غذاهایی که پوشیده شده‌اند زمان کمتری برای پخت نیاز داشته و ویژگی‌های آن بهتر حفظ می‌شود. درپوش‌های مورد استفاده باید اجازه عبور امواج کوتاه را داده و دارای سوراخ‌های کوچکی باشند که بخار از آن خارج شود.

جدول‌ها و پیشنهادات - پخت سبزیجات

| غذا | مقدار (گرم) | افزودن مایعات | توان (وات) | زمان (دقیقه) | زمان استراحت (دقیقه) | دستورالعمل‌ها |
|--------------|-------------|---------------|------------|--------------|----------------------|--|
| گل کلم | ۵۰۰ | ۱۰۰ میلی‌لیتر | ۸۰۰ | ۹-۱۱ | ۲-۳ | آن را خرد کنید. |
| بروکلی | ۳۰۰ | ۵۰ میلی‌لیتر | ۸۰۰ | ۶-۸ | ۲-۳ | آن را |
| قارچ | ۲۵۰ | ۲۵ میلی‌لیتر | ۸۰۰ | ۶-۸ | ۲-۳ | بپوشانید. |
| لوبیا و هویج | ۳۰۰ | ۱۰۰ میلی‌لیتر | ۸۰۰ | ۷-۹ | ۲-۳ | آن‌ها را خرد یا ورقه کنید. آن |
| هویج منجمد | ۲۵۰ | ۲۵ میلی‌لیتر | ۸۰۰ | ۸-۱۰ | ۲-۳ | را بپوشانید. |
| سیب‌زمینی | ۲۵۰ | ۲۵ میلی‌لیتر | ۸۰۰ | ۵-۷ | ۲-۳ | آن را پوست کنده و به قطعات مساوی خرد کنید. آن را بپوشانید. |
| پاپریکا | ۲۵۰ | ۲۵ میلی‌لیتر | ۸۰۰ | ۵-۷ | ۲-۳ | آن‌ها را خرد یا ورقه کنید. آن |
| تره فرنگی | ۲۵۰ | ۵۰ میلی‌لیتر | ۸۰۰ | ۵-۷ | ۲-۳ | را بپوشانید. |

| غذا | مقدار (گرم) | افزودن مایعات | توان (وات) | زمان (دقیقه) | زمان استراحت (دقیقه) | دستورالعمل‌ها |
|--------------------|-------------|---------------|------------|--------------|----------------------|-----------------|
| جوانه بروکسل منجمد | ۳۰۰ | ۵۰ میلی‌لیتر | ۸۰۰ | ۶-۸ | ۲-۳ | آن را بپوشانید. |
| کلم ترش | ۲۵۰ | ۲۵ میلی‌لیتر | ۸۰۰ | ۸-۱۰ | ۲-۳ | آن را بپوشانید. |

جدول‌ها و پیشنهادات - پخت ماهی

| غذا | مقدار (گرم) | توان (وات) | زمان (دقیقه) | زمان استراحت (دقیقه) | دستورالعمل‌ها |
|-----------|-------------|------------|--------------|----------------------|---|
| فیله ماهی | ۵۰۰ | ۶۰۰ | ۱۰-۱۲ | ۳ | برای پخت روی آن را بپوشانید. در نیمه زمان پخت، آن را برگردانید. |
| ماهی کامل | ۸۰۰ | ۸۰۰ ۴۰۰ | ۲-۳ ۷-۹ | ۲-۳ | برای پخت روی آن را بپوشانید. در نیمه زمان پخت، آن را برگردانید. در صورت تمایل می‌توانید لبه‌های کوچک ماهی را نیز سرپوش بگذارید. |

پخت با گریل

برای بهترین نتیجه از پخت با گریل، از شبکه فلزی همراه با مایکروویو استفاده کنید.

نکات مهم:

۱. در اولین مرتبه استفاده از گریل مایکروویو کمی دود از آن خارج شده و

بویی به مشام می‌رسد که ناشی از روغن‌های استفاده شده در زمان تولید مایکروویو می‌باشد.

۲. درب مایکروویو هنگام استفاده از گریل بسیار داغ می‌شود. **کودکان را از دستگاہ دور نگه دارید.**

۳. هنگام استفاده از گریل دیوارهای محفظه و شبکه فلزی بسیار داغ می‌شوند. باید از دستکش‌های مایکروویو استفاده کنید.

۴. اگر گریل در زمانی بیش از زمان معمول کار کند المنت‌ها به صورت موقت توسط ترموستات ایمنی خاموش می‌شوند.

۵. **مهم!** هنگامیکه غذا را گریل کرده‌اید یا در ظرف پخته‌اید باید بررسی کنید که ظرف مورد استفاده برای مایکروویو مناسب باشد. بخش انواع ظروف مایکروویو را ملاحظه کنید.

۶. هنگام استفاده از گریل ممکن است که چربی پخش شود و روی المنت‌ها قرار گرفته و بسوزد. این شرایط کاملاً طبیعی بوده و نشان‌دهنده نقص و خرابی در عملکرد نمی‌باشد.

۷. پس از پایان پخت، فضای داخلی و لوازم جانبی را تمیز کرده تا باقی‌مانده‌های غذا خشک نشوند.

| غذا | مقدار (گرم) | زمان (دقیقه) | دستورالعمل |
|------------------|-------------|--------------|---|
| ماهی | | | |
| باس | ۸۰۰ | ۱۸-۲۴ | کمی کره که روی آن بمالید پس از گذشت نیمی از زمان پخت آن را برگردانده و ادویه بزنید. |
| ساردین / گورنارد | ۶-۸ ماهی | ۱۵-۲۰ | |

| غذا | مقدار (گرم) | زمان (دقیقه) | دستورالعمل |
|---|-------------|--------------|---|
| گوشت | | | |
| سوسیس | ۶-۸ عدد | ۲۲-۲۶ | پس از گذشت نیمی از زمان پخت به آن چنگال زده و برگردانید. |
| همبرگر منجمد | ۳ عدد | ۱۸-۲۰ | |
| گوشت دنده خوک (حدود ۳ سانتی متر ضخامت) | ۴۰۰ | ۲۵-۳۰ | پس از گذشت نیمی از زمان پخت آن را چرب کرده و برگردانید. |
| موارد دیگر | | | |
| تست | ۴ عدد | ۱۱/۲-۳ | برشته شدن آن را نگاه کنید. |
| ساندویچ تست شده | ۲ عدد | ۵-۱۰ | برشته شدن آن را نگاه کنید. |

گریل را ۲ دقیقه حرارت دهید. در غیر این صورت، از شبکه فلزی استفاده کنید. شبکه را در یک کاسه قرار دهید تا آب و روغن در آن چکه کنند. زمان‌های نشان داده شده تنها جهت اطلاع بوده و بر اساس عملکرد ترکیب و مقدار غذا شرایطهای پخت تغییر می‌کند. اگر پیش از گریل کردن به ماهی و گوشت روغن سبزیجات، ادویه و سبزیجات زده و چند ساعت آن را در مواد بخوابانید، طعم آن‌ها بهتر می‌شود. پس از گریل کردن تنها به آن نمک اضافه کنید. اگر پیش از گریل کردن، به سوسیس‌ها چنگال بزنید امکان ترکیدن وجود نخواهد داشت. پس از گذشت نیمی از زمان گریل، روند پخت را بررسی کرده

و در صورت نیاز غذا را برگردانید.

گریل، مخصوص پخت تکه‌های باریک گوشت و ماهی می‌باشد. تکه‌های باریک گوشت تنها باید یک مرتبه برگردانده شوند اما تکه‌های ضخیم باید چندین مرتبه برگردانده شوند.

جدول و پیشنهادات - مایکروویو + گریل

جدول و نکات مایکروویو و گریل

عملکرد مایکروویو با گریل برای پخت سریع مناسب بوده و همزمان غذاها را طلایی خواهد کرد. بنابراین، می‌توانید برای تهیه غذاهای "گراتین" از آن استفاده کنید. مایکروویو و گریل به صورت متناوب می‌باشند. مایکروویو غذا را پخته و گریل آن را برشته می‌کند.

| غذا | مقدار (گرم) | ظرف | توان (وات) | موقعیت | زمان (دقیقه) |
|-------------------------|-----------------|-----------|------------|---|--------------|
| پاستا "گراتین" پیتزا | ۵۰۰ گرم | ظرف باریک | ۴۹۰ |  | ۱۲-۱۷ ۷ |
| سیب‌زمینی "گراتین" | ۸۰۰ گرم | ظرف باریک | ۱۰۰۰ |  | ۲۰-۲۲ |
| لازانيا | تقریباً ۸۰۰ گرم | ظرف باریک | ۱۰۰۰ |  | ۱۵-۲۰ |
| پنیر کانچ "گراتین" | تقریباً ۵۰۰ گرم | ظرف باریک | ۸۵۰ |  | ۱۸-۲۰ |

| زمان (دقیقه) | موقعیت | توان (وات) | ظرف | مقدار (گرم) | غذا |
|-----------------|---|---------------|-------------------|--------------------|-------------------------------|
| ۸-۱۰ |  | ۶۶۰ | ظرف باریک | هر کدام ۲۰۰ گرم | ۲ عدد ران مرغ (در سه پایه) |
| ۱۷-۱۹ |  | ۸۵۰ | ظرف بلند و پهن | تقریباً ۵۰۰ گرم | گوشت تکه‌ای |
| ۲-۴ |  | ۶۶۰ | کاسه‌های سوپ | ۲ فنجان ۲۰۰ گرم | سوپ پیاز "گراتین" |

پیش از قراردادن ظروف در مایکروویو مطمئن شوید که برای استفاده در مایکروویو مناسب است. تنها از ظروف مناسب مایکروویو استفاده کنید. ظروف استفاده شده در عملکردهای ترکیبی باید برای مایکروویو و استفاده در گریل مناسب باشند. بخش انواع ظروف مورد استفاده را ملاحظه کنید. به یاد داشته باشید که تصاویر آمده تنها جهت نمایش بوده و عملکرد بر اساس شرایط ابتدایی، دما، رطوبت و نوع غذا می‌تواند متغیر باشد. اگر زمان کافی برای برشته کردن غذاها ندارید، عملکرد گریل را به مدت ۵ یا ۱۰ دقیقه افزایش دهید. انواع غذاهای گراتین و ماکیان بین ۳ تا ۵ دقیقه زمان پخت بیشتری نیاز داشته و دما به صورت یکنواخت در غذا پخش خواهد شد. اگر دستورالعملی خلاف این موارد وجود ندارد، بشقاب چرخان باید در فر آیند پخت مورد استفاده قرار گیرد. اعداد نشان داده در جدول‌ها هنگامی کاربرد دارند که فضای مایکروویو خنک باشد (نیازی به پیش گرمایش مایکروویو نمی‌باشد).

چه نوع ظرفی باید استفاده کرد؟

عملکرد مایکروویو

جهت عملکرد مایکروویو، به یاد داشته باشید که امواج کوتاه توسط سطوح فلزی منعکس می‌شوند. شیشه، ظروف چینی، سفال، پلاستیک، و کاغذ به امواج کوتاه اجازه عبور می‌دهند.

به همین دلیل، تابه‌های فلزی و ظروف دارای قسمت یا تزئینات فلزی نمی‌توانند در مایکروویو مورد استفاده قرار گیرند. ظروف شیشه‌ای و سفالی با تزئینات یا اجزای فلزی (مانند درب‌های کریستال) نمی‌توانند در مایکروویو قرار گیرند.

جنس **ایده آل** برای استفاده در مایکروویوها، شیشه، چینی یا سفال‌های نسوز، یا پلاستیک‌های مقاوم در برابر حرارت می‌باشند. شیشه یا چینی‌های بسیار نازک و شکننده تنها برای زمان‌های کوتاه (مانند گرم کردن) قابل استفاده می‌باشند.

غذای داغ، حرارت را به ظروف منتقل می‌کند که باعث داغ شدن زیاد آن می‌گردد. همیشه باید از دستکش‌های مایکروویو استفاده کنید!

گریل

در عملکرد گریل، ظروف مایکروویو باید تا دمای حداقل 300°C مقاوم باشند. ظروف پلاستیک برای استفاده در گریل مناسب نمی‌باشند.

عملکرد ترکیبی

در عملکرد مایکروویو + گریل، ظروف مایکروویو باید برای استفاده در مایکروویو و گریل مناسب باشند.

ظروف آلومینیومی و فویل

با رعایت موارد زیر غذاهای از پیش پخته، در ظروف آلومینیوم یا فویل‌های آلومینیومی می‌توانند در مایکروویو قرار داده شوند:

- توصیه‌های مندرج در بسته‌بندی را به یاد داشته باشید.
- ظروف آلومینیومی نمی‌توانند بیش از ۳ سانتی‌متر ارتفاع داشته باشند یا در

تماس با دیواره‌های محفظه قرار گیرند (حداقل فاصله ۳ سانتی‌متر). هرگونه درپوش آلومینیومی باید برداشته شود.

• ظروف آلومینیومی را مستقیم در بالای بشقاب چرخان قرار دهید. اگر از شبکه فلزی استفاده می‌کنید، ظروف را در یک بشقاب چینی قرار دهید. هرگز ظروف را مستقیم در شبکه فلزی نگذارید.

• از آنجا که امواج کوتاه تنها از بالا وارد غذا می‌شوند زمان پخت طولانی‌تر خواهد بود. در صورت عدم اطمینان، بهترین روش استفاده از ظروف مخصوص مایکروویو می‌باشد.

• فویل آلومینیومی می‌تواند برای انعکاس امواج کوتاه در زمان یخ‌زدایی استفاده شود. غذاهای حساس مانند ماکیان یا گوشت چرخ‌کرده، با پوشاندن انتها/لبه‌ها می‌توانند از بالا رفتن حرارت محافظت شوند.

• **مهم:** فویل آلومینیومی نمی‌تواند در تماس با دیواره‌های محفظه قرار گیرند. در غیر این صورت باعث جرقه خواهند شد.

درپوش‌ها

به شما توصیه می‌گردد که از درپوش‌های شیشه‌ای یا پلاستیکی یا نوارهای چسبنده استفاده کنید :

۱. این موارد مانع از تبخیر زیاد می‌شوند. (به خصوص در زمان‌های پخت بسیار طولانی)

۲. زمان پخت کوتاه‌تر خواهد شد؛

۳. غذا خشک نمی‌شود.

۴. عطر آن حفظ می‌گردد.

درپوش باید دارای سوراخ یا منافذ باز باشد تا باعث افزایش فشار نشود. کیسه‌های پلاستیکی باید باز باشند. شیشه شیر کودک یا ظروف غذای کودک و موارد مشابه تنها بدون درپوش آن می‌توانند گرم شوند. در غیر این صورت ممکن است بسوزند.

جدول زیر نظرات عمومی نوع مناسب ظرف غذا را با هر شرایطی نشان می‌دهد.

| مایکروویو + گریل | گریل | مایکروویو | | حالت عملکرد نوع ظرف |
|---------------------|------|-----------|-------------------|---|
| | | پخت | یخ زدایی/ گرما | |
| خیر | خیر | بله | بله | ۱- شیشه و چینی خانگی، عدم مقاومت در برابر شعله، قابل شستشو در ماشین ظرفشویی |
| بله | بله | بله | بله | سرامیک لعاب دار شیشه و سفال مقاوم در برابر شعله |
| خیر | خیر | بله | بله | ۲- ظروف چینی، سنگی بدون لعاب یا لعاب بدون تزئینات فلزی |
| خیر | خیر | بله | بله | ۲- ظروف سفال لعاب دار |
| خیر | خیر | خیر | خیر | بدون لعاب |
| خیر | خیر | خیر | بله | ۲- ظروف پلاستیک مقاوم در برابر حرارت تا دمای ۱۰۰°C |
| خیر | خیر | بله | بله | مقاوم در برابر حرارت تا دمای ۲۵۰°C |
| خیر | خیر | خیر | خیر | ۳- نوار پلاستیکی نوار پلاستیکی مخصوص غذا |
| خیر | خیر | بله | بله | سلفون |
| خیر | خیر | خیر | بله | ۴- کاغذ، مقوا، کاغذ پوستی |
| خیر | بله | خیر | بله | فلز فویل آلومینیومی |
| بله | بله | بله | خیر | ۵- بسته بندی آلومینیومی |
| بله | بله | بله | بله | لوازم جانبی (شبکه فلزی) |

۱. از ظروف بدون حاشیه های طلایی یا نقره ای و بدون درپوش های شیشه ای

استفاده کنید.

۲. نکات مندرج در دفترچه را به یاد داشته باشید.

۳. از گیره‌های فلزی برای بستن کیسه‌ها استفاده نکنید. کیسه‌ها را سوراخ کنید. از ورق و نوارها تنها برای پوشش غذاها استفاده کنید.

۴. از بشقاب‌های کاغذی استفاده نکنید.

۵. تنها از ظروف آلومینیومی کم‌عمق بدون درپوش استفاده کنید. آلومینیوم نباید با دیواره‌های محفظه تماس پیدا کند.

نظافت و نگهداری مایکروویو

نظافت تنها روش نگهداری از دستگاه است که باید مرتب انجام شود.

هشدار! مایکروویو شما باید همیشه تمیز گردد تا باقی‌مانده غذاها پاک شوند. اگر مایکروویو را تمیز نگه ندارید ممکن است سطح آن خراب شده، عمر مفید مایکروویو کاهش و در نتیجه شرایط پرخطری ایجاد شود.

هشدار! هنگام تمیز کردن دستگاه، برق مایکروویو باید قطع باشد. دوشاخه را از پریز جدا کرده یا مدار برق مایکروویو را خاموش کنید.

از محصولات تمیزکننده ساینده یا خورنده، لایه‌بردارهایی که موجب خراش سطح می‌شوند یا لوازم تیز استفاده نکنید. باعث ایجاد لکه می‌شود.

از فشار بالا یا لوازم بخارشوی استفاده نکنید.

سطح جلویی

به طور معمول، مایکروویو را باید با یک دستمال مرطوب تمیز کرد. اگر دستگاه خیلی کثیف است، چند قطره مایع ظرفشویی به آب تمیزکننده اضافه کنید. پس از آن مایکروویو را با یک دستمال خشک تمیز کنید.

در مایکروویو هایی با جلوی آلومینیومی، از محصولات تمیزکننده شیشه و یک دستمال نرم بدون پرز استفاده کرده و بدون وارد کردن فشار از یک گوشه به گوشه دیگر آن را تمیز کنید.

سریعا آهک، چربی، نشاسته یا لکه‌های سفید تخم‌مرغ را پاک کنید. این لکه‌ها باعث خوردگی می‌شوند.

اجازه ندهید ذره‌ای آب وارد مایکروویو شود.

داخل مایکروویو

پس از هر مرتبه استفاده از مایکروویو، دیواره‌های داخلی را با یک دستمال مرطوب تمیز کنید. این آسان‌ترین روش برای پاک‌کردن لکه‌های آب و غذایی می‌باشد که ممکن است به سطح داخل چسبیده باشند. برای پاک‌کردن لکه‌های سخت، از یک محصول تمیزکننده غیرساینده استفاده کنید. از محصولات خورنده یا ساینده استفاده نکنید. همیشه درب و جلوی مایکروویو را تمیز نگه دارید تا درب به راحتی و درست باز و بسته شود.

مطمئن شوید که آب داخل سوراخ‌های تهویه مایکروویو وارد نمی‌شود. مرتب بشقاب چرخان و نگهدارنده را خارج و تمیز کنید. به خصوص هر بار پس از ریخته‌شدن مایعات حتماً نظافت محفظه را انجام دهید.

مایکروویو را بدون قراردادن چرخان و نگهدارنده در جای خود روشن نکنید. اگر محفظه مایکروویو خیلی کثیف است، یک لیوان آب در بشقاب چرخان قرار داده و مایکروویو را به مدت ۲ تا ۳ دقیقه در حداکثر توان روشن کنید. بخار تولید شده کثیفی‌ها را نرم کرده و می‌توان به آسانی با استفاده از یک دستمال مرطوب آن را تمیز کنید.

بوی نامطبوع (مانند بوی ناشی از پخت ماهی) به آسانی از بین خواهد رفت. چند قطره آب لیمو در یک فنجان آب ریخته و یک قاشق پر قهوه در آن بریزید تا از جوشیدن و سرریز آب جلوگیری کنید. آب را به مدت ۲ تا ۳ دقیقه در حداکثر توان مایکروویو حرارت دهید.

سقف مایکروویو

اگر سقف مایکروویو کثیف شده است، می‌توانید گریل را به پایین کشیده و سقف را به آسانی تمیز کنید.

برای اجتناب از خطر سوختگی، پیش از جابجایی گریل مطمئن شوید که دستگاه خنک شده است.

به روش زیر عمل کنید:

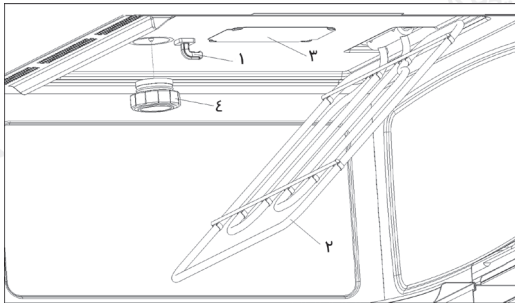
۱. نگهدارنده گریل را 180° بچرخانید (۱).
۲. به آرامی گریل را پایین آورید (۲). فشار زیادی به آن وارد نکنید ممکن است باعث شکستگی شود.
۳. پس از تمیز کردن سقف، گریل (۲) را در جای خود قرار داده و مراحل قبل را تکرار کنید.

هشدار مهم: نگهدارنده المنت گرمایی گریل (۱) ممکن است هنگام چرخاندن بیفتد. در این صورت، نگهدارنده محافظ گریل (۱) را درون سوراخ سقف محفظه قرار داده و آن را 90° به سمت نگهدارنده المنت حرارتی گریل (۲) بچرخانید. پوشش میکا (۳) که در سقف قرار گرفته باید همیشه تمیز نگه داشته شود. تمام باقی مانده های غذا که در پوشش میکا جمع می شوند باعث آسیب یا ایجاد جرقه می شوند.

از محصولات تمیز کننده ساینده یا لوازم تیز استفاده نکنید.

برای جلوگیری از هر خطری، پوشش میکا را بردارید.

پوشش لامپ شیشه ای (۴) در سقف مایکروویو بوده و می تواند به آسانی جهت تمیز کردن برداشته شود. برای این کار تنها آن را پیچانده و با آب و مایع ظرفشویی بشویید.



لوازم جانبی

پس از هر مرتبه استفاده لوازم جانبی را بشویید. اگر خیلی کثیف شده اند، ابتدا آنها را در آب غوطه ور کرده و سپس از یک برس یا اسفنج استفاده کنید.

لوازم جانبی می‌توانند در ماشین ظرفشویی شسته شوند.

مطمئن شوید که بشقاب چرخان و نگهدارنده‌ها همیشه تمیز هستند. پیش از قراردادن بشقاب چرخان و نگهدارنده‌ها در جای خود مایکروویو را روشن نکنید.

اگر مایکروویو روشن نشود چه کاری باید انجام داد؟

هشدار! هر نوع تعمیرات باید توسط تکنسین متخصص خدمات طلایی نیکان انجام شود. انجام هرگونه تعمیر توسط افراد غیر مجاز خطرناک است.

برای رفع تمام مشکلات نیازی به تماس با خدمات طلایی نیکان نخواهید داشت:

• **مایکروویو کار نمی‌کند! بررسی کنید:**

- دو شاخه به درستی به پریز متصل شده باشد.

- برق مایکروویو روشن باشد.

- درب کاملا بسته باشد. درب هنگام بسته شدن باید صدای تیک بدهد.

- جسمی خارجی میان درب و جلوی محفظه قرار گرفته است.

• **هنگام کار کردن مایکروویو صداهای عجیبی به گوش می‌رسد. بررسی کنید:**

- درون مایکروویو به علت لوازم فلزی خارجی جرقه می‌زند (بخش نوع ظروف را ملاحظه کنید).

- ظروف مایکروویو در تماس با دیواره‌های مایکروویو می‌باشند.

- قاشق، چنگال یا هر وسیله پختی درون مایکروویو جامانده است.

• **غذا گرم نمی‌شود یا به آرامی گرم می‌شود. بررسی کنید:**

- به طور سهوی از ظروف فلزی استفاده کرده‌اید.

- زمان و توان مناسب استفاده شده است.

- غذای داخل مایکروویو بسیار بزرگ و حجیم بوده یا سردتر از زمانیست که عموماً داخل مایکروویو گذاشته می‌شود.

• **غذا خیلی داغ است، خشک شده یا سوخته است!**

- بررسی کنید که زمان و سطح توان درستی را انتخاب کرده‌اید.

• **پس از پایان پخت صدا شنیده می‌شود!** این حالت مشکل محسوب نمی‌شود.

فن خنک کننده تا مدتی به کار خود ادامه می‌دهد. هنگامیکه دما پایین آمده

و به میزان کافی برسد فن خاموش خواهد شد.

• **مایکروویو روشن شده اما لامپ داخل روشن نمی‌شود!**

اگر تمام عملکردها به درستی کار می‌کنند احتمالاً لامپ سوخته است. می‌توانید به استفاده از دستگاه ادامه دهید.

تعویض لامپ

جهت تعویض لامپ مراحل زیر را انجام دهید:

- برق مایکروویو را قطع کنید. دوشاخه را از پریز جدا کرده یا جریان برق مایکروویو را خاموش کنید.

- پوشش لامپ شیشه‌ای (۱) را بچاند و آن را خارج کنید.

- لامپ هالوژن (۲) را خارج کنید. **هشدار!** لامپ ممکن است بسیار داغ باشد.

- یک لامپ هالوژن جدید G4/ 12V/ 20W به جای آن بگذارید. **هشدار!** سطح

لامپ را مستقیم با انگشت خود لمس نکنید می‌توانید به لامپ آسیب بزنید.

از دستورالعمل‌های مندرج در دفترچه پیروی کنید.

- پوشش لامپ شیشه‌ای (۱) را در جای خود گذاشته و ببچانید.

مایکروویو را دوباره به برق بزنید.

ویژگی‌های فنی

مشخصات

ولتاژ AC 230-240V / 50Hz

توان مورد نیاز ۳۳۰۰ وات

توان گرمایی ۱۵۰۰ وات

توان خروجی مایکروویو ۱۰۰۰ وات

فرکانس مایکروویو ۲۴۵۰ MHz

ابعاد خارجی (عرض×ارتفاع×عمق) ۵۴۲×۴۵۵×۵۹۵ میلی‌متر

ابعاد داخلی (عرض×ارتفاع×عمق) ۳۹۰×۲۱۰×۴۲۰ میلی‌متر

ظرفیت مایکروویو ۳۸ لیتر

وزن ۳۵ کیلوگرم